

# TAKUYA FUJII

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校

 <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

## 藤井 拓也(エントリーNo.74)

1984年 徳島県出身

2003年 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校に入学。

2004年 調理師学校卒業後、ホテルオークラ京都(入舟)、京懐石 美濃吉にて日本料理に携わる。

2015年 母校である京都調理師専門学校に入職。現在まで、日本料理講師として調理師の養成、育成に携わる。



### 日本料理人を志したそのきっかけや、日本料理人として大切にしていること

日本料理人を志したのは家業がきっかけです。幼き頃に、父、祖父が包丁を扱う姿を見上げていたのをよく覚えています。

日々、大切に心掛けていることとして「昨日より今日、今日より明日」です。この言葉を日々心掛けて、これまで日本料理人として邁進して参りました。料理は一日一日、自身の成長が目に見える形で表現できる魅力ある仕事です。有難いことに食と職を通して多くの方と出会い、繋がりが持てたことを嬉しく思っております。

### 一次、二次審査の作品に込めた思いや、今大会について感じたこと

「郷土料理を新しくする」という今大会テーマに則り、各地方の郷土料理の「技法と演出」に着目しました。

審査作品は、各郷土料理の技法を活用しつつ、現代風の演出となるように考案しました。

創作で終わることなく、お客様に提供できるように試行錯誤し「旨味、香り、テクスチャー」を活かした作品として仕立ております。大会審査を通じて、自身の料理の幅がさらに広がる貴重な機会を頂戴したと実感しております。

### 決勝大会への意気込み

持てる力を最大限発揮し、良い結果を残すのみです。

自身の技術がどこまで通用するのかという不安と、日本全国、海外からの優れた選手の方々へ挑戦できる楽しみが交錯しております。このような貴重な機会をいただけたことに、大会運営関係者ならびに応援、サポートしていただいている方々に感謝申し上げます。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：鰻豆腐 ～山椒おこわの埋み～  
青葱 牛蒡煎餅 花穂紫蘇