

TAKUYA FUJII

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.82)

1984年 徳島県出身 2003年 高校卒業後、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。
2014年 母校である京都調理師専門学校に入職。日本料理講師として教職に従事する。



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、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は「昨日より今日、今日より明日」という言葉を念頭に、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。有難いことに料理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

今大会のテーマである『～郷土料理を新しくする～』に向け、各地方の料理や技法を基本から学び直す機会となり、日本料理人としての知見がさらに広がりました。そこから、自身のこれまでの経験と伝統的な技法、食材それぞれの「旨味や香り、テクスチャー」等の持ち味を活かせるように掛け合わせた料理作品として仕立てました。

決勝大会への意気込み

このような貴重な機会をいただけたことにまずは心から感謝申し上げます。決勝大会に向け、これまで培ってきた技術・経験を存分に発揮できるよう準備するとともに、応援、サポートして頂いた方々の期待を裏切ることのないよう、精一杯励む所存です。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：鱧濃煮 白味噌冷製仕立て