

TERUYOSHI SUZUKI

辻調理師専門学校

 <https://www.tsuji.ac.jp/>

鈴木 照美 (エントリーNo.85)

静岡県出身。高校卒業後、辻日本料理専門カレッジに入学、卒業後は料亭で5年半修行。その後、すし屋で約1年間修行し、現在の辻調理師専門学校で働き始める。辻調理師専門学校では、教員としての仕事をベースに、会席料理店のbrushstroke(NewYork)に2年間海外勤務。その他、ドイツ、シンガポール、韓国での日本料理普及業務に携わってきました。

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

親の寿司を握る姿を見て育ち、自分もいずれ寿司を握るという姿を想像し、自然と辻調進学を決めていました。大阪に出てきて、見たことも食べたこともない日本料理の数々に驚き、感動、そして何時しか魅了され、日本料理人としての現在に至っています。料理人として、修行をしている身として大切にしていることは、“日々是好日”という言葉です。

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

今回の大会は“郷土料理を新しくする”がテーマで、まずは地元で幼い頃に食べた料理を思い出すことにし、その中のひとつ“がわ”、この料理を自分のお店でお出しするなら？どのようにアプローチして喜んでもらおうか？という所からのスタートだったと思います。今ある知識と技術を使うと、これもできる、あれもできると想像を膨らませましたが、味のバランスをとるのに苦労し、最終的に味変の要素を取り入れ、まとめています。ただ、今回は料理のみならず、大会のやり方も一新され、慣れない動画撮影に料理以上の苦労があったことをお伝えしたいと共に、今後の新たな手法の1つとして、自分自身のツールが増えたことに感謝しています。

決勝大会への意気込み

予選以上に重圧がかかる決勝大会です。平常心を保って大会に望めるよう、日々精進を心において、仕事をしていきたいとします。そして、“郷土料理を新しく”についても自分なりに読み解いたものを、お弁当の中に盛り込めるよう技術を磨いて決勝大会へ望みたいと思います。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：今がわ ～大南風と共に～