

2018年日本料理アカデミー研修会

U40 人材育成プログラム 第3回報告書

日 時：2019年3月13日（水）14：00～
講 師：中村 元計（日本料理アカデミー海外事業委員長、なかむら主人）
場 所：ラ・キャリアール
参加人数：30名
報 告 者：栗栖 基（日本料理コンペティション委員長、嵐山熊彦主人）

日本料理アカデミー主催のU40人材育成プログラム第3回を開催しました。講師の中村元計氏は京料理“なかむら”の主人として店舗を切り盛りしながら日々、伝統と革新を踏まえ自身の料理道に研鑽されております。中村氏の料理哲学は回想的思考から生まれるようで、その基本理念は今までの人生で教えを受けてきた数名の師匠の影響を受けておられるようです。その時々目標を定めて具現化する事を試み、その積み重ねが今日に至っていると考えておられます。若い頃には禅の修行に入って忍耐力を磨き、家業を継ぐことを志したときは料理人の地位向上に向けて何をなすべきか、暖簾を継承するために何をなすべきかを日々考えて今日まで生業に励んでこられました。この度の研修会は中村氏からの次世代の料理人に向けてのメッセージとして日本料理を文化、科学、人間工学的な独自の見地から考察してお話をしていただきました。

中村氏がイメージする料理人とはいつ、どこにいても与えられた食材を使い、人々を感動させる料理を創造することが肝要であり、医食同源の考え方を根底にしておく必要があると指摘されております。

また、日本料理アカデミーに参加したことで、海外のシェフとの食の交流を通じて、今まで感じなかった幾多の調理工程時における疑問、人の五感と食の関連性などについてより強く日本料理に対する造詣を深めることになったと、これまでのアカデミーの活動を振り返ってお話をして頂きました。また、中村氏自身のこれまでの料理体験に基づき、機内食、献立作成のプロセス、料理のおもてなしについてもわかりやすくご説明をしていただきました。

結びには、これからの料理人が直面する様々な事象を拾い上げて、世界を取り巻く食文化の多様性について言及されました。次代を生きる料理人として食文化を多角的に考察する必要があるとして、料理を単に感性だけで受け止めるではなく学術的にとらえ、常にバランスの取れた日本料理の世界を構築していくことが大切であると締めくくられました。

