



とちぎマイスター「調理（日本料理調理作業）」の技能の例

料理は心（目配り、気配り、心くばり）

たかはし みつと
高橋 光人

宇都宮市 在住

チサンホテル宇都宮（TEL 028-634-4311）

おいしい!日本料理

（現在の仕事）

J R宇都宮駅前チサンホテル宇都宮の和食料理長として毎日腕を振っている。四季折々の料理を心くばりでお客様に喜んでいただけるよう力を尽くしている。

（得意な分野）

日本料理の道において長年にわたり、調理技能技術の研さんを積み、郷土料理、会席料理、野菜のむき物等、創意工夫に日々精進している。特に野菜のむき物、飾り切りの技能技術は高い評価と信頼を得ており、巧みな包丁使いで野菜が躍動感あふれる表情豊かな龍や鶴、亀等の作品に生まれ変わる。野菜の芸術である。

基本、気配り、技術は若いうちに学ぶ

日本料理は、野菜、魚など四季折々に異なる食材があり、季節によって味わいや扱い方が変わる。また、味付けや、魚のおろし方、野菜の扱い・味付けも、料理人により様々に変わる。これが正しいということがないのが料理である。

若い調理師には、勉強会や食事会等に積極的に参加し、新しい発見に出会ってほしい。また、どんな技術・技能も

積み重ねで身につくものである。若いうちに基本、気配り、技術を学び、この素晴らしい日本料理の技能を後世に伝えていただきたい。

