

野田鎌田学園高等専修学校
DVD ガイドブック

12

映像で学ぶ 調理

第12巻
職場探訪
日本料理編



店舗紹介 ①

紀尾井町 福田家は、日本の政治中枢機関が集まる永田町に隣接し外堀を超え赤坂を臨む場所にひっそりとそして凛として佇んでいます。



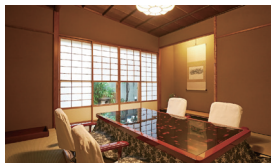
数寄屋・書院造りの一軒家は日本の伝統と文化を五感で感じられる空間です。



北大路魯山人の作品がさりげなく配置された紀尾井町福田家は政財界の要人や川端康成、湯川秀樹など各界の日本を代表する人物が訪れました。



店舗紹介 ②



ここは料理を楽しむだけでなく、上質な空間と季節の移ろい、おもてなしの心を堪能する場所です。



(紀尾井町 福田家 料理長 松下俊一) 北大路魯山人との関わり

—この行燈は魯山人製です。壺は福田屋のために焼いて頂いた福田屋にとって財産の壺です。福田屋のオープンにあたって、プロデュースという形で携わって頂きまして、器から掛け軸・行燈など色々とプロデュースして頂きました。そこから付き合いが始まりました。





店舗紹介 ③



気難しい方と思われるんですけど、初代の女将さんが手紙で一筆お願いしたところ気に入ったということです。そこから魯山人との繋がりができ、料理屋旅館なので寝泊まりしながら作業されました。そのお代わりに器もたくさん頂きました。



料亭と割烹の違いとは？

——料亭はまず玄関から入り、季節感のある調度品や飾りなどを見たりお部屋のたたずまいを感じてもらいます。そして、食事を楽しんでいただき、季節のわびやさびを感じていただく場所です。



割烹はカウンターがほとんどの主流だと思います。お客様の目の前で作り、タイミング良くお料理を出すような場所じゃないかと思います。



調理場の1日 ①



入社3年目の張替さんは誰よりも早く厨房に入ります。鍋や調理台全てが磨き上げられ、チリーつありません。

(平成29年卒業生 張替正司)

入社したきっかけは？

——福田屋に入る前に一日だけ研修に来たことがありました。その時に見た仕事の細かさやお客様に対する料理の小さな心配りが、素人目に見ても分かり感動して入りたいと思いました。

学生時代にしておくべきことは？

——メモを取る習慣は大事だと思います。帰宅したらその日のうちにメモをとって、習慣が身についていると後に生きてくると思うので、それは学校に通って勉強になったと思います。



調理場の1日②

出汁作りから仕事が始まります。



昆布出汁作業と同時に鰹出汁をとる器すいのうの準備をします。

この頃になりますと料理人の皆さん全員揃います。



厨房全体で今どんな作業をしているかを常に把握していないと、作業がスムーズに進行しません。





調理場の1日 ③



先付けの準備です。秋の果物、柿で季節感を演出します。



出汁の仕上げは煮方がします。



昆布出汁に鰹節を入れ二番出汁を作ります。

植物性の昆布出汁に動物性の鰹出汁を加えることによって、旨味の相乗効果が生まれ、おいしさは何倍にもなるそうです。



調理場の1日 ④



一見簡単そうですが、気候や素材時間によって大きく変化します。これを覚えるには長い時間をかけ体で覚えこむしかありません。



出汁は料理の味を決定づける根幹となる部分です。

つまり出汁がお店の味を決めると言っても良いでしょう。

出汁の取り方は、店によって料理人によって微妙に異なります。2つとして同じ物はありません。出汁作りはとても重要な作業なのです。



(料理長 松下俊一)

和食の魅力は？

——日本人が持っているDNA、四季を感じる力です。それが分かりやすく表現できると思います。



調理場の1日 ⑤



(張替正司) 和食の魅力とは？

——小さい頃からずっと和食をメインで食べてきたので、そういった料理を作りたいと思いました。親方も言っておられたんですけど、四季を感じながら食事をするのは他の国にはない、和食だけの文化だと思います。それが素敵だと思いました。



魚の余分な雑味を取り除きます。丁寧に繊細に注意深く素材の持つ味を極限まで引き出す、それも日本料理の魅力です。





調理場の1日⑥



隋いです。



どうですか彼の隋いは

——私たちが食べて自信をつけさせようと考えています。



インタビュー ①



どんな人材を求めていますか。

(料理長 松下俊一)

どんな人材を求めていますか？

——昔と違って根性論でするのは少なくなってきましたけど、とにかく同じことを二回言われないこと、整理整頓できる人、そこは最初に頭に入れてから入ってほしいですね。

学生時代にやっておくべきことは？

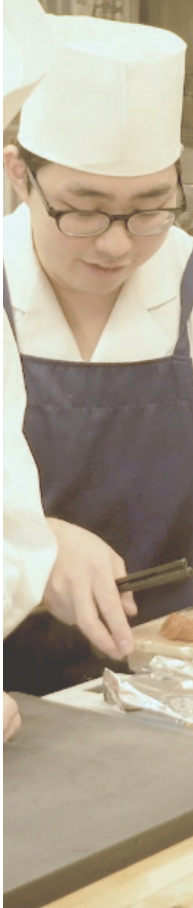
——自分の部屋の片づけ、とりあえず整理整頓できないと仕事はかどらなくてできる仕事もできないので、そういったところの癖をつけておくことです。




(張替正司)

賄いとは？

——最初下っ端から入ると、味付けとかは上の方がやるもので、賄いがないとそこで経験がつかえません。味を付ける立場になったときにどうしても味が安定しなくなってしまうから、若い人たちにとっては賄いを作って勉強するというのは、一歩一歩上にいくためにきちんとしていかなければならないことだと思います。





調理場の1日⑦



お客様がいらっしゃったようです。
厨房に緊張感が走ります。



一期一会。茶道の心得を表したこの言葉は、今も日本料理に息づいています。生涯に一度しかない出会いと考え、最上のおもてなしを料理に注ぎ込みます。



日本料理は、最初にお出する先付けから最後の水菓子まで順番が細かく決まっています。お客様の様子を窺いながら熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに出さなければなりません。



インタビュー ②



(張替正司)


料理人としての喜びは？

——料亭というお店だとお客様の前に出るのが少ないですけど、たまに季節の食材とかお客様にお見せする時があります。自分が鮎とか季節のものを持っていきお客様に「いつも福田屋さんの料理は美味しいよね」と言って頂けると、この仕事をやってて良かったなと思います。



料理長の進行状況を五感で感じ取り、研ぎ澄まし、それぞれのなすべきことを的確にこなしていきます。





インタビュー ③



写真：松本浩一撮影

(料理長 松下俊一)

これからの和食に必要なことは？

——和の食材だけでなくトリュフ・フォアグラを使ったり和食にアレンジし、新しいものにもチャレンジしていきたいと思います。



厨房は静かな戦場です。明日の自分のために戦い続けます。



一流の和食料理人になるには調理技術だけでなく、幅広い知識が求められます。書画や陶器で日本の歴史と文化を学び、他の分野の料理に興味を持ち、礼儀作法と心配りを身に着ける。

ここはそれを肌で吸収できる場所です。



調理師を目指す皆さんにメッセージ

最後にお二人、調理師を目指す皆さんにメッセージ。



(平成 29 年卒業生 張替正司)

調理師になると嬉しいことよりも辛いことが沢山あると思いますけど、一つあった嬉しいことの喜びが、他の仕事では得られないやりがいを感じると思います。本当になりたかったらその目標に向かって頑張ってください。



(紀尾井町 福田家 料理長 松下俊一)

覚悟というのは、なんとなくではなくこの仕事をやるんだという強い気持ちですね。その気持ちをもって入ってきて頂ければ、仕事で辛いときがあっても、自分がこの仕事をやるんだという信念で我慢もできると思います。我慢をする仕事ですけどやりがいがあります。

頑張ってください。

※本教材では、取材にご協力いただいた皆様の敬称を略させていただきます。あしからずご了承ください。





野田鎌田学園高等専修学校
DVD ガイドブック

映像で学ぶ調理

第 12 巻 職場探訪 日本料理編

発行元：学校法人野田鎌田学園

発行日：令和 3 年 2 月 28 日

本書を無断で転載、複製、流用することはできません。

落丁・乱丁はお取り換えいたします。

本教材（DVD 教材）は、文部科学省の生涯学習振興事業委託費による委託事業として《学校法人野田鎌田学園》が実施した 2020 年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果物です。