

野田鎌田学園高等専修学校
DVD ガイドブック

13

映像で学ぶ 調理

第13巻
職場探訪
中国料理編

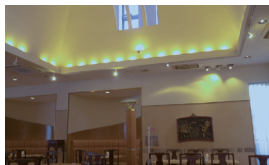




店舗紹介 ①

ここは銀座アスター市川店。

周辺はショッピング施設や文化、スポーツ施設があり便利な立地の中にあります。



天井の高い店内はどこの場所に座っても落ち着くことができ、

大きな窓からは四季の変化を楽しむことができます。



店舗紹介 ②



創業時の「どこよりも美味しくしてハイカラな店を作ってお客様をびっくり仰天させたい」という想いから始まった銀座アスターは、本物の中国文化と中国料理を伝える本格中国レストランとして100年近くの歴史があります。



中国料理店は7割近くが個人経営で従業者数20人以上は1割にも満たないと言われていますが、銀座アスターはその中で数多くの店舗と従業者を抱える大手企業です。



(銀座アスター食品株式会社 市川店
調理長 中村高志 会社説明)

——銀座アスターは中国料理の専門店として東京を中心に大阪・名古屋を含めて40数店舗、デリカショップが10数店舗、正社員が600名ほど在籍しています。

その中で半数以上が調理の正社員です。採用は全て新卒となりますので、入社後一からプロの料理人として学ぶことができるのが特徴です。





調理場の1日①



入社15年を向かえる福田さんは、部下を指導する中間管理職ですが、率先して朝早くからランチの仕込みをします。



(平成18年卒業生 市川店 副主任 福田竜)

入社した理由は？

——母の紹介で学生時代に松戸伊勢丹店でバイトをしていました。歴史ある会社の銀座アスターで学べると思い、入社を決意をしました。



インタビュー ①



(福田竜)

現在の仕事内容は？

——平成18年度市川店に入社しまして、金町店ベルシーノ柏店を経て平成30年市川店に再配属になりました。主に副主任として後輩の指導・教育を勤めております。あと自分のスキルアップも積極的に行っています。



(調理長 中村高志)

大型中国料理店のメリットは？

——色々な形態がありますが、百貨店などに入っているお店は個人顧客、一品料理、麺・パン商品を中心とした形態のお店なんですけど、賓館と言われるお店は団体のお客様で宴会をメインにした店舗もあります。臨時ローテーションもありますので、色々な形態のお店を経験できるのはメリットだと思います。





調理場の1日②



仕込み作業が続きます。前菜の下ごしらえです。

前菜は何品も盛り合わせなければなりませんので、時間がかかり事前に準備をしておかないと間に合いません。



イカが茹で上がりました。



次も前菜の調理です。魚のようですね。素材の量を目と重さで確認し素早く様々な調味料が加えられます。

分量は全て自分の感覚です。長年の経験がなければできない職人の技です。



調理場の1日 ③



魚を揚げます。

鍋を揺らし油の温度が偏らないようにします。こうすることで素材が均一に仕上がります。

泡の立ち具合と音で出来上がりを確認します。



出来上がった揚げ物を器に移し冷まします。



(福田竜)

学生時代に役立ったことは？

——アルバイトしてたのが大きいと思います。学校生活では基本を学び、アルバイトでは人間関係や礼儀、挨拶を学べたと思っています。

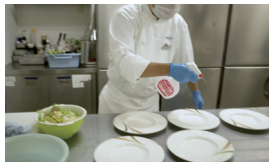




調理場の1日④



サラダの仕込みです。味見をしない時は口をマスクで覆い、手袋をして作業をします。



皿は除菌してから盛り付けをします。いつも清潔であること、衛生的であることを心がけています。



盛り付けの終わったサラダを冷蔵庫で保管します。



調理場の1日 ⑤



(福田竜)

中国料理の魅力は？

——調理師の職業はとても繊細で、前菜にしても人の目を惹きつける芸術性があると思っています。その料理を通してお客様に喜んで頂けることが魅力であり、やりがいです。



前菜の盛り付けです。



見た目にも美しい食欲をそそる前菜が仕上がりました。





インタビュー ②



(調理長 中村高志)

どんな人材を求めていますか？

——やる気のある人ですね。毎日仕事をしていく中で、辛いこともあると思いますが、お店の仲間もいますので、分からないことは先輩や上司に相談して毎日やり続けていくことです。調理師が一生の仕事になるように前向きにやって頂けたらと思います。



学生時代にやっておくべきことは？

——中国料理に限らず色々な料理を食べることだと思います。食べるだけではなく、どんな食材を使っているのかどんな味付けなのかを考えながら食べていくことが、自分のスキルに繋がっていくと思います。



調理場の1日 ⑥



ランチタイムです。厨房が慌ただしくなります。時間との戦いが始まりです。

調理長が手際よく料理を作り始めます。それでは料理長の手捌きをご覧ください。

福田さんが近くで見守ります。調理長のサポートをすると同時に技を見て勉強します。

この間わずか2分。熱々の料理が1品出来上がりました。中国料理の魅力は強い火力で、素早く熱を通し美味しさを閉じ込めるダイナミックな調理法にあります。





調理場の1日⑦



(福田竜)

入社して感じたことは？

——正社員になると仕事量が多くなるので、毎日走り回ってました。でも当時より現在の方が仕事量が多いです。賄いを自分で作ったときにお店のメンバーに「美味しかったよ!」と言われたのは嬉しかったですね。



福田さんの得意料理はチャーハンです。学生時代を含めると20年近く作っているそうですが、定番だからこそその奥深さがあるそうです。



チャーハンの調理には、油の温度、鍋の扱い方、具材の切り方、味付けの順番や配合、火加減、炒め方と中国料理に必要な基本が全て入っています。

福田さん特性チャーハンの完成です。食べさせていただきましたが、さすがに美味しかったですよ。



インタビュー ③



(福田竜)

将来の夢は？

——自分のお店を持ちたいというのが入社当初からの夢です。技術や知識を学んで経営面も身に付けていきたいと思っています。



(調理長 中村高志)

最近の中国料理の傾向は？

——昔の中国料理は円卓を囲んで大皿で出てきて、それも中国料理の醍醐味の一つなんですけど、最近では洋食みたいに銘々盛りのように、一皿ずつに分けて提供していくスタイルも多くなったと思います。家族で来られた時は、大皿をみんなでつついて食べるのも魅力ですね。

中国料理の未来は？

——中国料理は発展すると思います。
当社は現地で試食や調査を行い、それをそのまま再現するのではなく、日本人の舌に合った味付けで提供したり、常に研究を重ねております。





調理場の1日⑧



ディナータイムです。忙しさのピークがやってきました。



出来上がった料理はすぐに、客室へと運ばれます。

油がたぎる音や中華鍋の響きと共に料理が作られていきます。



誰一人手を休める者はいません。揚げる、炒める、蒸す、茹でる、盛り付けるを着実にこなしていきます。

慌ただしい時間はまだまだ続きます。



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 18 年卒業生 福田竜)

調理師は決して楽な仕事ではありません。人間関係を築き、礼儀・挨拶を怠らないよう努めてほしいです。



(市川店 調理長 中村高志)

最初から出来る人はいません。一からコツコツと前向きにやっていくことが大事ですので、その中で料理が好きという意欲があれば辛いことも乗り越えていけると思います。

調理師が一生の仕事となるように頑張ってもらえたらと思います。

※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 13 巻 職場探訪 中国料理編

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の人材養成事業」の成果物です。