

# 日・光・人



サークルを紹介します。



第24回技能グランプリの「日本料理」職種で、敢闘賞に入賞した大島英明さんを紹介します。

3月2日(金)から5日(月)までの4日間、千葉県の幕張メッセをメイン会場に行われた第24回技能グランプリ。全国から選抜されたさまざまな職種の熟練技能士が、技能の日本一を目指しました。

中宮祠の「ホテル四季彩」に勤める大島さんは、所属する栃木県日本調理技能士会、会長代行の井上実いのうえみのるさんの推薦を受け、「日本料理」職種に出場しました。

「緊張しましたが、参加者の数、質ともに高かったので、開き直って臨めました。それがよい結果につながったのだと思います」と話す大島さん。競技の内容を詳しく話してくれました。「まず、ヒラメの薄づくりを1時間で仕上げます。その後、煮物碗を40分で、それから酢肴すさかな(酢の物)を40分で作りました。最後に、残った食材を使って自由に料理を作りますが、これが1時間です。休憩を入れると競技時間は4時間以上になります。精神的にも肉体的にも疲れませんでした」。

大会のための準備にも力を入れたそうです。「メニューを考えたり、練習したりしました。もちろん仕事が第一ですから、仕事が終わった後に始めると、夜の2時、3時までかかりました」。

料理人になる前から料理が好きだったという大島さんに、料理の魅力を聞きました。「料理は食べた方の感想という形で、結果がすぐに出るところがいいですね。料理の中でも日本料理は、ほかの料理にはない繊細さがあると思います。飾りや盛り付けの一つ一つにまで気を配る繊細さ、それが魅力だと思います」。最後にこれからの抱負を



語ってくれました。「若い料理人に日本料理の伝統を伝えていきたいですね。つらい仕事ですが、多くの若い人に興味をもってもらいたいです」。料理に情熱を傾ける大島さん。これからも、繊細でおいしい料理を作ってください。

おおしま ひであき  
**大島 英明**  
さん

お客さんに「おいしい」と言ってもらえると嬉しいですね

今市本町 在住