

一人前を目指して修業中。期待の若手料理人



料理屋の
おいしい話

vol.07



「料亭義経」「割烹きの屋」に関わる人たちが、店、食材、日本料理、文化について語り合う対談企画。今回は若手料理人を集め、彼らから見える日本料理の世界について語ってもらいました。さらに話題は将来の夢へと拡大。これからの成長が楽しみな3人です。

成長したいから
日本料理を選んだ

みなさん日本料理店1年生とのこと。なぜこの店を選んだのですか？

萩原 ここなら独立のために多くのことを学べそうだと感じたからです。当時はちょうど「きの屋」のオープン直前で、入ることができました。

加藤 僕は同じ年の人に負けたくない気持ちで強く、自分を鍛えたかった。それができるのがこの道だと思いました。「義経」を選んだのは、ホームページの動画の「仲間と成長する」というメッセージに感銘を受けたからです。

堀之内 日本料理の世界に憧れていましたが、厳しそうというイメージが邪魔をしてなかなか勇気を出せませんでした。まわりの後押しもあり、「きの屋」のスタッフになることができました。

働き始めて知った料理人としての喜び、驚きはありませんか？

堀之内 僕はカウンターで盛り付けをしながら接客も勉強しています。料理も接客もまだまだですが、カウンターの仕事はすごく楽しい。お客様が見てくれますから。

萩原 僕と加藤は厨房担当。料理人は「目で見て技を盗め」の世界だと思われがちですが、ここは何度でも聞いていい。わからないことはとことん

教わって、頭と体に叩き込めと言われています。

加藤 僕はもつと成長するために何かできないかと料理長に聞いたことがありました。そこですすめられたのが、大将も新人の頃にやっていたという市場での特訓。最初は僕一人で、今はこの3人で週3日、早い日は朝4時半に市場に行つて大量の魚をさばく練習をしています。

萩原 店の料理人たちが料理の腕を競い合う「研鑽会」を行っているのですが、魚のさばき方を競う大会で加藤が料理長を抜いて優勝したんですよ。悔しさもありつつ、彼が頑張っているのを見ていたからうれしかったです。

堀之内 そのとき僕は最下位で、とても悔しくて。その後通い始めたのですが、この前は市場の人にほめられて、少しだけ自信が持てました。

加藤 市場のほかにも、鹿屋の経営者が集まる「倫理法人会セミナーングセミナー」にも僕は行かせてもらっているんです。経営者の方のお話はとても刺激になります。店の外でも学ぶ機会を与えてもらえるのがありがた

夢は独立
3年後は料理長に

料理だけでなく、多くのことを

学んでいるんですね。3年後はどのようになりたいですか？

加藤 「自分の店を持っている」くらいの気持ちでいたいと成長は遅いと思います。人より努力して、3年後は料理長に近づいていきたいです。

堀之内 僕も大きな夢は「自分の店」。3年後は料理長になりたい。

萩原 僕も、独立して鹿屋に店を出して、同級生の帰る場所をつくりたい。3年後はできたら料理長に……。大将の期待に応えられるように、仕事に貪欲でありたいです。



義経 加藤将大
福井県出身の21歳。17歳で大阪のたこやき店に就職。昨年、縁あって鹿屋に移住し、「義経」で日本料理を学ぶ。

きの屋 堀之内翔太
鹿屋市出身の21歳。市内の弁当店を経て「きの屋」料理人に。現在は通信制高校に通いながら料理と接客の修業中。

きの屋 萩原康平
鹿屋市出身の23歳。高校卒業後、京都の居酒屋へ就職。Uターンした現在は、「きの屋」で日本料理の腕を磨いている。

料亭 義経

鹿児島県鹿屋市向江町15-13
☎0994-41-3500 月曜定休
11:30-14:30、18:00-22:00
●ご家族のお祝い事にもどうぞ。



料亭 義経

きの屋

鹿児島県鹿屋市新川町601-2
☎0994-41-3502 月曜定休
11:30-14:00、18:00-22:00
●単品メニューご用意あります。



割烹きの屋

