

第10回 がんばれ西高!

先輩も頑張っています!

本校の卒業生で、ホテル一畑の調理師・青山洋二さんが、このたび出雲大社の新職・千家国麿さんと高円宮家から嫁いだ典子さんの結婚披露において、フルコースの一品を担当されました。卒業後、迷わず調理の道へ進み腕を磨かれたそうです。

今後の更なるご活躍を期待し、本校一同で応援しています!

(経歴)

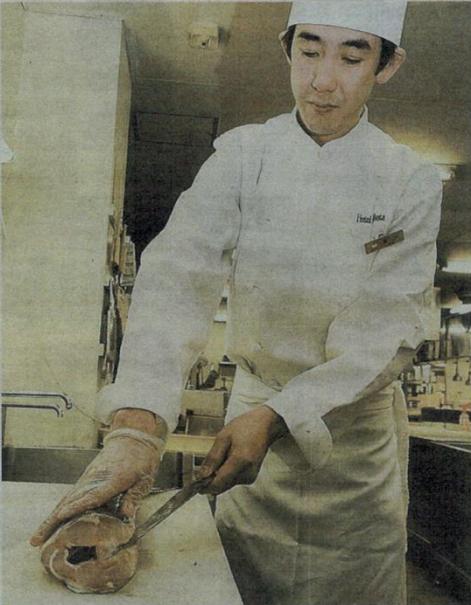
湖南中学校⇒松江西高校(平成7年度普通科卒業)⇒市内調理専門学校⇒ホテル一畑入社

週刊 さんいん学聞 2014年(平成26年)12月3日(水曜日) (12) さんいん発

「チョウザメ料理が広まり、たくさんのお客さまに食べていただきたい」と話すホテル一畑(松江市千鳥町)の調理師・青山洋二さん(37)。出雲大社の神職・千家国麿さんと、高円宮家から嫁いだ典子さんの結婚披露宴の料理で、担当したチョウザメの燻製が好評だったうえ、ホテル利用者からリクエストが相次ぎ「来年の予約も入っています」と充実感を漂わせています。

調理師

「おいしかったよ」 お客の言葉が励み



「うれしさとともに責任の重さを感じました」と振り返ります。二人の未永い幸せを願いながら作り、木次産のサワークリームと川本産のエゴマソースに益田産のペビーリーフを添えて仕上げました。出席者から「おいしくいただきました」との言葉をもらった、と顔をほころばせます。

松江市生まれ。湖南中生徒のころ、料理人対決のテレビ番組を見て「フレンチの鉄人」と呼ばれたシエフにあこがれました。松江西高を卒業後、迷わず市内の料理専門学校に進み、調理師免許を取って、ホテル一畑に入社しました。

普段はオードブルなど和洋中華の冷製料理やドレッシング、たれなどを担当しています。食材の注文や仕込みも率先して当たり、若い後輩の指導にも熱心に取り組み、職場のムードメーカーになっています。

「あこがれた職業ですが、想像していた以上に厳しいです。でも、つらいと思っただことはありません。だからこそ今の自分があると思っています。」「仕事は楽しいですし、お客さまから『おいしかったよ』と言われるのがなによりうれしい。もっともっと頑張っていきたい」と張り切っています。

仕事 みてある記

前菜はフルコースの最初に出される一品。食欲を高め、メイン料理を引き立てる重要な一皿。彩りにも気を配らなければなりません。担当を任せられたときは

国麿さんから要望され、料理には島根の食材がたくさん取り入れられました。中国で長寿料理とされる縁起の良い魚・チョウザメが前菜に選ばれ、邑南町産が使われました。総料理長のレシピをもとに、鮮度を落とさないために短い時間で仕込み、身の厚さによらず味が均等になるように塩の量を調整するなど、何百回も試行を重ねました。

あおやま しょうじ
青山洋二さん
(松江市千鳥町)

多くのお客さまに食べてほしい、と願いながらチョウザメをさばく青山洋二さん(松江市千鳥町、ホテル一畑)