

日本の食を豊かに彩る

料理人の一日



料理を通して、日本の食や食材、食文化の素晴らしさを伝える料理人たち。スタッフとともにそれぞれの現場で料理に取り組む姿を紹介します。



≡ 理想の料理に向き合う ≡ 料理人の日常

第14回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」でブロンズ賞を受賞した木村藍さんは、千葉県いすみ市にある宿泊施設「五氣里（いつきり）」のトップシェフとして地産地消を実践しています。



五氣里 トップシェフ 木村藍さん

「ル・コルドンブルー東京校」で料理を学び、フランス料理の料理人として経験を積む。2023年「料理マスタース」ブロンズ賞受賞。2024年4月より現職。



地産地消の秘訣は 生産者との信頼関係

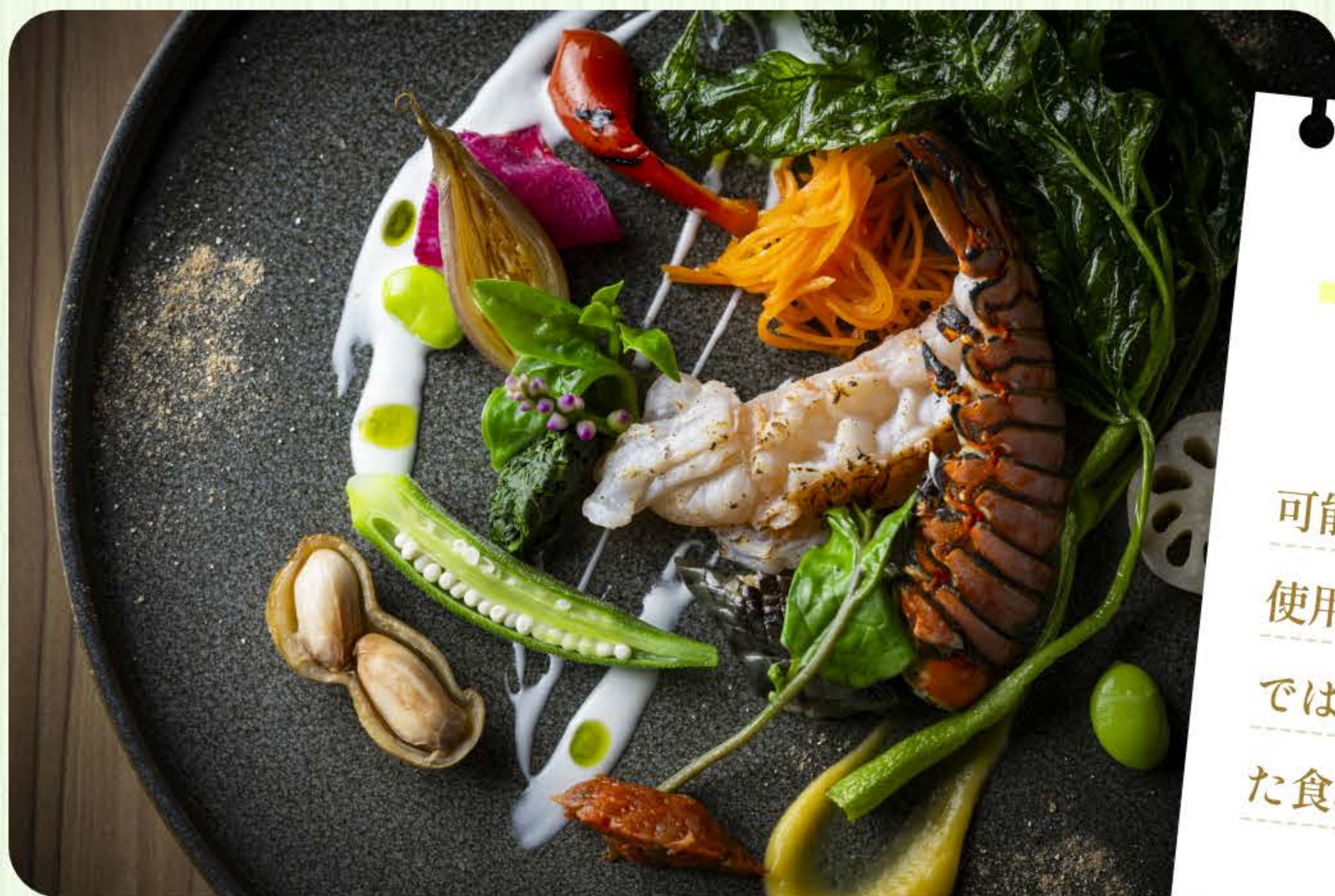
いすみ市は、農産物や海産物に恵まれた地域です。木村さんは近隣の生産者と積極的にコミュニケーションを取り、食材のことをよく理解した上で料理を作っています。



料理に使うジビエは 地元の猟師が狩猟

いすみ市の山地には、イノシシやシカ、アナグマ、ハクビシン、キョンなどが生息しています。地元のジビエを使った料理にも積極的に取り組んでいます。





食材の収穫に合わせて メニューを決定

可能な限り農薬を使用せず栽培した野菜を使用。メニューを決めて食材を仕入れるのではなく、鮮度を重視し、その日に仕入れた食材をもとにメニューを組み立てます。



朝食は地元産野菜を たっぷり使った料理

朝は、和食を提供。ごはんはもちろんいすみ米、魚や野菜も地元産です。ディナーで使ったイセエビの殻を使って味噌汁のだしを取ることもあります。



木村さんの とある一日

毎日のように漁港や田畑など生産者のもとを訪れ、漁網の清掃や農作業を手伝うなどしています。一日の流れは、季節や天候、五氣里の予約状況によって大きく変わります。



千葉県いすみ市では、漁網につく海藻を畑で肥料として使うなど循環サイクルが成り立っています。木村さんも食材の廃棄を減らすため、おいしくても見た目が規格外の海産物や農産物も生産者から直接仕入れ、使用しています。

農林水産省料理人顕彰制度 「料理マスタース」



「料理マスタース」は、2025年で16回目になる料理人顕彰制度です。日本の食や食材、食文化の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と協働して地産地消や食文化の普及の取り組みに尽力した料理人を顕彰。さらなる取り組みと料理人相互の研鑽を促進することで日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

大型店を取り仕切る

大戸屋の料理人

日本の定食料理の素晴らしさを伝える大戸屋では、どのように日々の業務を進めているのでしょうか。小平店店主の上原勇一郎さんの仕事を紹介します。



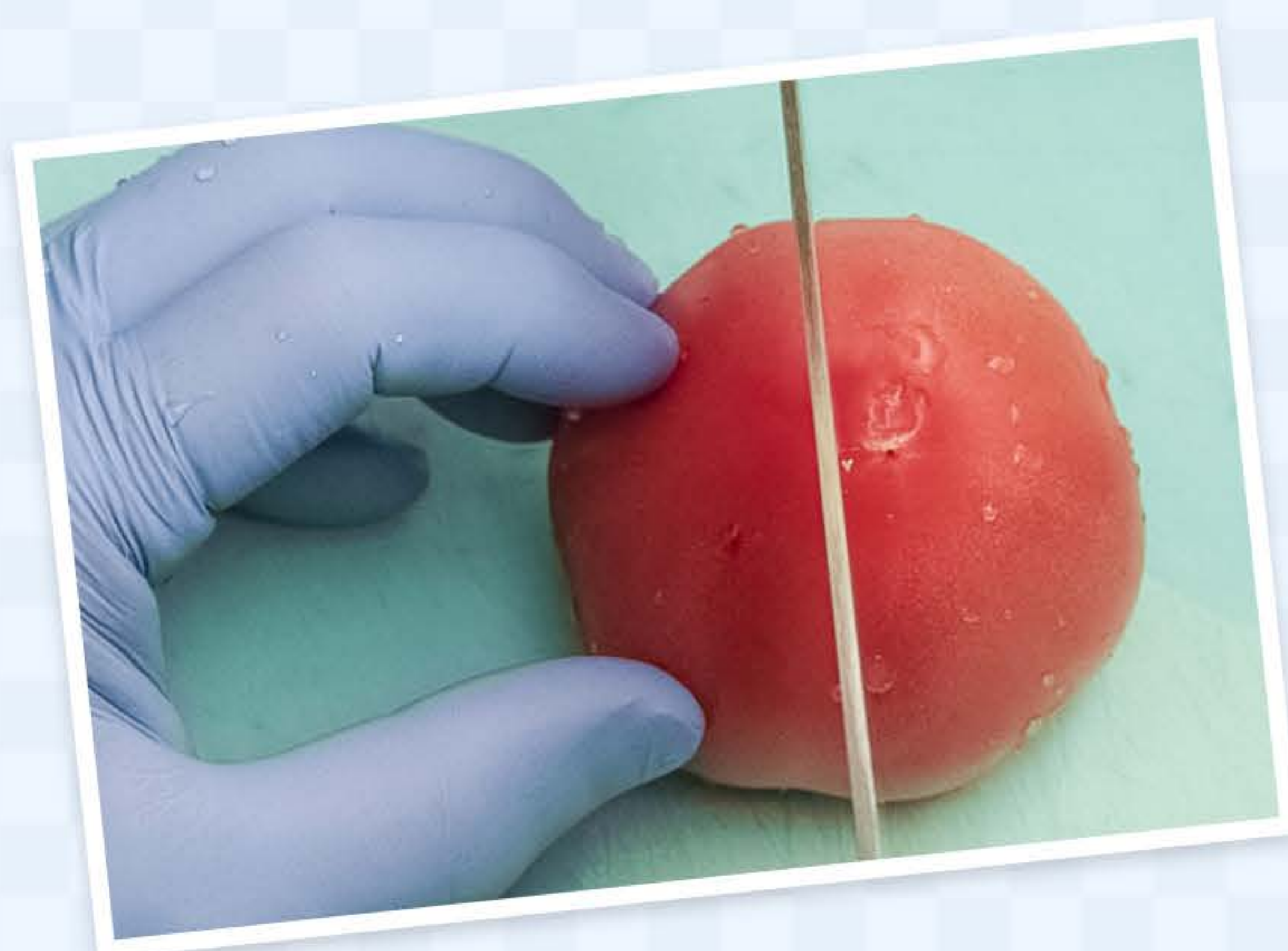
大戸屋ごはん処 小平店 店主 上原勇一郎さん

高校時代に飲食店でアルバイトを始め、卒業後も主に飲食業に従事。2011年11月（株）大戸屋に入社し、2年目に店主に昇格。2023年3月小平店のオープン時から現職。

前日の売上から 仕込み数を決定



大戸屋では、注文後に調理することを大切にしています。また、前日の売上レポートをもとに売上予測を立て、仕込みの数を調整し、スタッフに指示を出します。



仕入れる野菜は 十分な品質確認を実施



使用する野菜は、本社スタッフが産地を訪れ品質を確認します。店舗でも、手袋などは青色を使用し異物や汚れに気づきやすくする工夫を行います。

じっくり炭火焼きで おいしさアップ



サバやシマホッケなどの焼き魚や鶏肉などの焼きものの料理には炭火を使用し、一品一品丁寧に焼くことにこだわっています。遠赤外線効果で食材のうま味を閉じ込めます。



ごはんが進む 人気のメニュー



大戸屋の料理のいちばんの特徴は、ごはんが進むこと。2002年に誕生し、長年、売上トップを誇る「鶏と野菜の黒酢あん」も甘酸っぱい風味が食欲をそそります。

上原さんの とある一日

勤務シフトや来客状況によって一日の流れは大きく変わります。店主にとっては、仕入れの発注やスタッフのシフト作成などの事務作業も重要な仕事のひとつです。



そこが知りたい！

メニュー開発の裏側



大戸屋にはメニュー開発を担当する料理人が本社に5名います。それぞれ得意分野があり、定番や季節メニューの考案を担当。新メニューを決定する際は、各開発担当が複数のメニューを提案し、3回から5回程度の試食会を重ねて検討し、最終的に決定しています。（PRプロモーター 河瀬大二郎さん）

調理はすべてマニュアルに従って進めますが、上原さんが大切にしているのは作業の丁寧さ。盛り付けにあと2秒、時間がかかるだけで見栄えが変わるとスタッフに指導し、細かな気配りでおいしさを支えています。



今週のまとめ

料理人の仕事は、調理だけではなく、仕入れや仕込み、メニューの開発、スタッフへの指導など多岐にわたります。一つ一つの仕事が、おいしい料理の提供だけでなく、日本の食や食文化を支えています。