

事例

若手シェフへの技能の伝承

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、若手シェフの育成は食文化の継承につながるものと考え、彼らの調理技術の向上を目的とした料理講習会や料理コンクール等を全国各地で継続的に開催しています。

東海地方本部では、令和4（2022）年度に引き続き、令和5（2023）年7月に水産加工の企業と共同で真鯛と舌平目のおろし方の講習会を開催しました。本講習会には7名が参加し、魚のおろし方の基礎を学びました。参加者は、鯛の骨の硬さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦労しながらも、魚をおろす機会がない若手シェフには貴重な体験となりました。



魚のおろし方の実習

令和5（2023）年6月には、若手シェフを対象に、地元の食材である鹿肉等を使用する料理コンクールを開催しました。レシピと展示作品で評価を行う1次審査、調理の工程や料理の味で評価を行う2次審査により総合的に審査が行われました。

東京地方本部墨田支部では、令和5（2023）年6月に食品の企業と共同で若手シェフを対象とした料理講習会を開催しました。本講習会には30名が参加し、食品ロス削減に向けた取組として、食材を用意する段階から食材が余らないように工夫することの大切さが講師から伝えられました。このほか、有機栽培で育てられた食材を使った料理、食塩を使用しない料理を実演しました。

関東総合地方本部千葉県本部では、令和5（2023）年4月に、千葉県内の屠畜施設の見学会を行いました。参加した12名は、屠畜から加工までの工程を学ぶ中で命の大切さを改めて実感し、食材を丁寧に扱うことの大切さを考える機会となりました。また、令和5（2023）年6月には、千葉県産の食材の魅力を広く発信するため、千葉県と協力し、松戸市内のイベントで「黒アヒージョ」500食を提供しました。黒アヒージョには、県産のイワシの丸干しやマッシュルーム、醤油等が使用されました。調理の専門職であるシェフが地域の行事等に参加し、地元の食材の魅力を発信することは社会的な責任といえます。今後も技能の伝承だけでなく、地産地消を行うこと等でも食育の取組を進めていきます。



料理講習会の様子



地元の食材を使った「黒アヒージョ」