

熊本県熊本市

ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ

とざわ きよみ
執行役員 総料理長 戸澤 清水さん

～ホテルでの日本料理提供や若手調理師の育成を通じて、地域の食文化を継承する～



戸澤さんについて

- 1992年 神戸や大阪など関西で修行後、地元熊本に帰り修行を重ねる
- 2002年 「現・ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ」に日本料理 料理長として入社
- 2009年 調理師熟練者専門調理師取得
- 2016年 熊本県調理師会 会長に就任
- 2021年 「ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ」の総料理長に就任

「日本料理 光琳」
※現在の従業員数は7名

受賞歴 2017年 熊本県知事表彰受賞、2018年 厚生労働大臣表彰受賞

【問い合わせ先】

(TEL) 096-354-2111

(E-mail) anacpkumamotonewsky.com

(「ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ」HP) <http://www.anacpkumamotonewsky.com/>

活動のきっかけ

元々料理人になる気はなかったが、食べるのが好きだった。
また、親戚が魚屋であったため、魚をさばく手伝いをしていたことから、地元の寿司屋の主人に声を掛けられ、料理人の道に進むことを決めた。

現在の活動概要

- ・ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイにて料理提供
- ・料理教室（フードパル熊本にて年2回、参加者20名程度）
- ・料理講習（高等学校、調理専門学校）
- ・講義（専門学校にて「フード概論」）
- ・JA主催料理教室のボランティア
- ・宇城市主催の野菜レシピコンテストの審査
- ・新型コロナウイルス流行前は、自治体や一般企業と連携しレシピ開発なども行っていた ほか



活動に取り組む中で感じる課題・問題点

～ホテルでの料理提供を通じて～

- ・「和食」の定義について
→新しい形に挑戦するのはいいが、本来の「和食」からはずれたものが「和食」と言われているのではないか。
- ・郷土料理の味の変化
(例) 芥子蓮根の芥子がマイルドになっている。
→「名物に旨い物なし」と言われていたが、時代の変化に伴い個人の味覚に合うように味が変わっている。

～高校・専門学校での料理講習・講義を通じて～

- ・学生によって料理人になることや調理方法に対する関心の差が激しい
- ・社会に出て、料理人を辞める人が多い
→(先生) 挫折しないよう「料理の世界は厳しいこと」を伝えるような授業が必要
→(学生) アルバイトなどで、料理の場(調理、接客など)での実践の機会を増やすことも必要

和食文化の保護・継承について

- ・若い世代にレシピを残す
→昔の作り方と今の作り方を分けて伝える。
→郷土料理ができた背景等も伝える。
- ・「食育」とは感謝の気持ちを忘れないこと
→「先人に感謝する」、「命を頂くことに感謝する」、「生産者に感謝する」、「調理従事者に感謝する」
→感謝の気持ちがあれば、食べ残しは少なくなる。

今後の展望・目標

人材育成：料理人や伝承者をどう育てるか。どう確保するか。

★ネットワーク九州会員の方々へ★

～特に料理を研究する方へ～

- ・安易に「時短レシピ」を開発するのではなく、時間をかけるところと、時間を省くところを研究してほしい。
(例) デンプンが糖に変わるには時間がかかる。その時間を省かないようにしなければならない。
- ・見た目だけを重視してはいけない。
→料理の本質(例：この出汁はなぜ美味しいのか?)や衛生管理、道具の使い方、器の使い方などを知ってほしい。
- ・料理人との認識をすり合わせていく必要がある。