



# 料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第一回

## KKR 調理顧問 川口正信



川口正信 かわぐちまさのぶ



### 調理師になったきっかけは?

私は長崎の港町で育ちました。子供の頃は外国航路の船長を夢見て商船大学への入学を希望していました。ところが、健康診断で弱視が分かり、夢が途絶え悶々と過ごしていたところ、ちょっとしたきっかけで京都で料理の修業を始めることになりました。昔は徒弟制度の親方の元で修業をするのが一般的でした。手先の技術だけでなく、和食の「しきたり」とでも言うんでしょうか、修業時代にはこれを叩き込まれました。



東京都主催の「ものづくり 匠の技の祭典 2022」に出演

### 現在のお仕事は?

かつての部下や民間ホテル・料亭で腕を磨いた料理人が各地のKKRに散らばり、料理長や調理場の中心として仕事をしています。私はKKRホテル東京に顧問として籍を置きながら、全国のKKRで後進の指導を行っております。また和食の伝統技法「剥きもの」について、職人集団を率いて若手にその技術継承もしています。

### KKRの料理は好評ですね

KKRの料理人のレベルもここ十数年で向上したと自負しています。料理人の技術指導のほか、彼らをフォローし相談に乗り、叱咤するのも私の大事な仕事です。その甲斐あってか、各種料理コンテストで大臣賞を頂く料理人も珍しくなくなりました。



剥きものを使った椀

### 若い料理師に伝えたいことは?

業界の先人や関係省庁の皆様のご尽力で平成25年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。変えるべきは変え、残すべきは残す。和食の本質を若い人に伝え、本物の和食を後世に残していきたいと思っています。



炊き合わせ



剥きもの「丹頂」  
包丁や専用の器具で野菜を細工、彫刻する日本料理の伝統技法

