



料理人に聞く!

★ 不定期に料理人を紹介します

第二回

KKR 京都くに荘
料理長 庄司誠一



庄司誠一 しょうじせいいち



業界団体の研究会で講師として登壇

調理師になったきっかけは?

中高生のうちとはにかく学校が嫌い、少しやんちゃをしておりまして(笑)。見かねた親から手に職を付けると、祖父の知り合いがいる京都の料理店で板前の修業をすることに…

秋田しか知らないやんちゃ坊主が京都に一人というのは本当に心細く、毎日逃げ出すことばかり考えてました。その京都で出会ったのが今のおやっさん(第1回登場のKKR調理顧問 川口氏、旬な宿プチ2022秋冬号に記事掲載)。

それはもう大変厳しく、そして親も同然に料理の道を教わりました。そして平成9年の春、突然「おい! 来月から東京へ行くぞ、ついてこい!」という一言で東京へ…これがなかったら今の自分はないですね。



穴子印籠煮



賀茂なす田楽



前菜

全国を転勤されていますね?

京都では14年間、4軒の料亭などで修業した後、KKRホテル東京に移りました。その後、湘南江の島、甲府、名古屋、那須塩原など7回転勤をしています。かんぼの宿などKKR以外の職場も経験しました。

職場は変わっても職人の世界とはにかく腕前。技量がないと部下は話も聞いてくれない。転勤で腕前を磨き、やっと一人前の料理長の仲間入りができたかなど。地域によって使う食材や好まれる味付も異なるため、勉強にもなったと思っています。でも正直引越すは大変ですね(笑)。

料理人としての心構えは?

初めからなりたくて料理人になったわけではなく、今でも自分は決して器用な方じゃないと思っています。それでも頑張れるのは、お客様から「美



KKR 京都くに荘料理長

出身地 秋田県

経歴 等

■調理業務功労者厚生労働大臣表彰

■日本料理技能向上全国大会

中央職業能力開発協会賞

■かんぼの宿塩原料理長

■かんぼの宿青梅和食料理長

■KKR ホテル名古屋和食料理長

■KKR 甲府ニュー芙蓉料理長

味しかったよ」のお言葉を頂くこと。これからもお客様に心を入れた料理をお出しできるように精進を続けたいと思います。

