



# 料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第四回

KKR 山口あさくら  
料理長 富田太郎



富田太郎 とみたたろう



## 調理師になったきっかけは?

小学生の頃、父とよく魚を釣りに行き、持ち帰った魚を見よう見まねで捌いていました。その頃から魚と料理に興味を持っていたことを覚えています。「手先が器用だね」と褒められることもあり、自分の個性が生かせるのではと料理の世界に入りました。

## 今も釣りをされていますか?

今は磯からのフカセ釣りにハマっています。簡単な仕掛けを潮流に漂わせて（フカせて）魚を誘い釣り上げるというもので、シンプルな分なかなか難しいのですが、今では腕前も上がり、釣り雑誌からも声がかかるようになりました。山口は三方を日本海、響灘、瀬戸内海に囲まれ、釣り好きには最高の場所です。

## 釣りの腕前が素晴らしいですね

料理の腕前と釣りの腕前、どちらが良いと言われると…もちろん料理です!(笑) 職業柄、釣った魚をどう料理してやろうかと考えるのも楽しみです。市場に出回らない魚も多く、捌くだけでも勉強になり、いろいろな調理法を試しています。



## 山口は河豚料理が有名です

全国で最初に河豚食が解禁されたのが山口県です。下関には全国唯一の河豚専門の市場があり、全国から新鮮な河豚が集まります。この河豚料理の花形と言えば薄造り。駆け出しのころは大皿に綺麗に刺身を引く(切る)先輩達にあこがれ、こっそり練習を重ねたものです。



前菜料理コンテスト特別賞受賞料理

## KKR山口あさくらの料理をアピールしてください

河豚はもちろん地物を取り入れ、季節感があって見て楽しい、食べて満足していただける料理をお出できるような心がけています。山口にお越しの際は湯田温泉へ、そして魚料理・河豚料理と言え

- KKR山口あさくら料理長
- 出身地 山口県
- 経歴等
- 山口マイスター
- 山口県環境生活功労者知事表彰
- 専門調理師・調理技能士
- 山口県ふぐ処理師
- 山口県調理師団体連合会事務局長

ばこの私、KKRの富田にお任せください！  
河豚のシーズンにはぜひ、鉄刺(てっさ)やふくちりが入った人気のコースを皆様に味わっていただきたいです。



プレミアムトラふくフルコース