

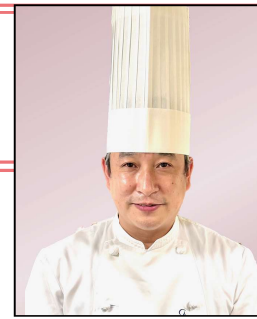


料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第五回

KKR ポートヒル横浜 料理長
横山雄一



横山雄一 よこやまゆういち

KKR ポートヒル横浜料理長
出身地 東京都
経歴等

- レストラン暢々料理長
- ホリデイイン東京副料理長



クリスマスディナー 2022

を盗んで覚える」という時代でした。特に塩加減が難しく、苦肉の策として、仕込みの際、先輩の使う塩の容器に毎回きっかり 1kg の塩を入れ、終わった時点でこっそり残りの塩の重さを測るということを繰り返し、適切な塩の量を覚えたという思い出があります。先輩方は手掴みの目分量で塩を入れていましたが、測ると毎回同じ重さで、職人の凄さを思い知らされました。

調理師となったきっかけは?

小学校低学年の頃、炊飯器でケーキを焼いて家族に振舞ったら大変喜んでもらえました。今から思えばそれがきっかけですね。高校生時代も仲間と集まるたびに、料理を作ってもてなしていました。自分が作った料理で人に喜んでもらえるという調理師という仕事を選びました。

修業時代の思い出は?

ここではしゃべり足りないくらい色々話があります(笑)。私が修業した頃は、見習いは下働きをしながら「目と舌で味



得意料理を教えてください

真空調理法を活用した肉料理です。真空調理とは、下処理を



オードブル

した食材を真空包装し、そのまま加熱した後必要に応じ冷凍し、提供する前に再度加熱し仕上げるという調理法です。真空による浸透圧の効果でソースの味が良く染み、比較的低温で調理できるため素材がやわらかく仕上がる一方、仕込みにもひと手間必要など、工夫も必要となります。

鶏のコンフィやローストビーフなどのほか、最近は地元神奈川県産のポークを使い、低温の火を入れ柔らかく仕込み、仕上げにグリルで焼き色を付け季節のソースでお出ししており、好評です。

調理場にある「蒼天」の額は?

伝説的漫画「北斗の拳」の外伝「蒼天の拳」のセリフ「蒼天を思え! 蒼天に願え!」どんなに曇ろうとも雲の上は常に蒼天、晴れは必ず来るというフレーズが好きです。困難なことがあっても決してあきらめないという気持ち

を奮い立たせるために飾っています。もちろん今も蒼天です!!



神奈川県産やまゆりポークのグリエ