



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第七回

KKR甲府ニュー芙蓉
料理長 川北愛一郎



川北愛一郎 かわきたあいちろう

KKR甲府ニュー芙蓉料理長
出身地 和歌山県
■経歴等
KKR奈良みかさ荘料理長
KKR箱根青風荘料理長



川北料理長の修業時代を 教えてください

私の修業時代は、思いやりのある親方や兄貴分に恵まれていたように思います。料理の修業は学ぶことが多く、辞めたいと思ったことが幾度となくありましたが、何とか乗り越えてこられたのも自分だけの力ではないと思っています。KKRに入るまでは10年間くらい親方に就いて何軒かの旅館やホテルで修行をしていました。南紀白浜で働いていた頃、伊勢海老を獲りに行くんだと兄貴分に誘われ、夜中に海に潜ったこともあり

ます。波が強くて海老がいる岩場には近づけませんでした。よく考えると禁漁区でしたね。40年近く前の話ですが、未遂に終わり良かったと思っています。

料理で気を付けている ポイントは何ですか？

何よりも衛生面。お客様に安心・安全な料理を提供することです。次に旬の食材をいかに上手に調理しお客様に季節感を感じていただけるかが日本料理として大切だと思っています。また、山梨県は山々からの清らかな水、昼と夜の気温差、日本一の日照時間のおかげで美味しい食材に恵まれています。献立には、できるだけ地元の食材を取り入れるようにしています。

若手調理師に 一言お願いします

私が調理の世界に入った頃、先輩から「今泣くのか、歳を取ってから泣くのか」と言われたことがありました。嫌なことから逃げるな、今やらなければいつになってもできないぞ、という意味です。年を取れば取るほど、あの時仕事を覚えておいて良かったと思える、有難い一言でした。



甲州牛とワインビーフ

また、10年ほど前にKKRホテル東京の川口顧問に出会い、色々指導してもらえたことも私にとっては幸運なことでした。コロナ禍で今は控えていますが、テーブルを廻ってお客様に料理の説明をしたり、感想を伺ったりすることも大事な出会いです。

人との出会いは、その後の人生を大きく変えると思います。若い人には色々なことをやって色々な人に会いなさい、ということをお伝えしたいと思います。

弥生会席

