



# 料理人に聞く! 第十回

★不定期に料理人を紹介します

KKR ホテル大阪 和食料理長  
**泉 太郎**



泉 太郎 いずみ たろう

KKR ホテル大阪 和食料理長  
出身地 大阪府  
経歴等  
■大和屋三玄  
■大阪全日空ホテル日本料理  
雲海副料理長



## 修行時代の思い出を教えてください

18歳のとき、大阪はミナミ、宗右衛門町の料亭「大和屋三玄」に見習いとして入り、私の料理人の道が始まりました。世間知らずの若造だったため、調理場ではどやされたりゲンコツをもらってばかりいました。それでも、ひどく怒られた後は必ず先輩方のフォローがあったように思います。当時は少ない給料でしたので、仕事が終われば先輩方からよくご馳走になっていたものです。ただ、漬物の糠や水仕事で手が荒れて、腫れあがったのには苦労しました。

全日空ホテルに移ってからは、グアムのリゾートホテルに1年間出向させてもらいました。時間を忘れるくらい仕事に没頭しながら、現地スタッフと良好な関係を築けたことは貴重な経験でした。驚いたのは現地の方たちは2~3週間の休暇を普通に取得していたこと。私も遠慮がちに1週間の休暇をもらいましたが、5日目くらいから仕事のことが頭にちらつき落ち着きませんでした。

## 料理をするときに心掛けていることは?

食材の旨味を最大限引き出すことに強いこだわりを持っています。吸い物であれば出汁の旨味・風味、魚料理であれば焼き目や焦げ目も味のうちと言いますが、香ばしい味わい、皮はパリッと身はふっくらという風に、食材の良さを無駄にしない調理法、仕上がり、盛り付けを大事にしています。

## 現在の職場について教えてください

現在、KKRホテル大阪の和食調理部門はレストラン調理4名、宴会調理5名、計9名の体制です。その全員がオールラウンドにレスト

## 晩夏の前菜



ランと宴会を行き来しながら効率的に動き、サービススタッフと連携して、お客様によりご満足いただくことを目指しています。また、KKRホテル大阪にも舌が肥えているお客様が大勢お越しになります。その方々に飽きられることなく今後も通っていただけるように、私を含め一人一人がなご一層腕に磨きをかけていきたいと思っています。

## 若手調理師に伝えたいことは

自分で調理したものは、必ずお客様にお出しする一人前量を食べみて、味・質・量とも納得ができるまで自分自身で追及しなさいと伝えたいです。お客様からの質問に対して、「私は調理しましたが、

食べていませんので」なんて言えませんか。

## 新春特選会席

