



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

調理師になったきっかけを教えてください

少年時代は、狩猟免許を持っていた父と一緒に山に雉子や山鳥を撃ったり自然薯掘り、錦江湾や桜島に魚釣りに行き、その獲物を母が料理するのを手伝っていました。

13歳の時、父が脳梗塞で半身不随、母も入院で状況が一変。母から聞いた京都での調理師見習いなら衣食住を確保でき、自分の腕次第で生きていけると知り、よし決めた！が始まりです。



修業時代はどんな生活をされていましたか？

15歳で京田辺の中心山荘に入った後、伏見の観月荘に移り、後のKKR 京都くに荘の庄司料理長（料理人に聞く！第2回に登場）など多くの仲間と一緒に修業を始めたのが20歳頃でした。忙しい店で、仕入れる魚も今のように入らされておらず、包丁一本で水洗い（ウロコを引く、エラや内臓を取る、血抜きなどの下処理のこと）からこなし、機材もない時代に皆よくやっていたなと思います。4畳半、6畳のアパート（寮）に個性の強い5人の男が同居しプライベートも無い生活。毎日がトラブル続きでとにかく色々ありすぎましたが、仕事も私生活も一番充実していました。

料理人としての心構えは？

料理は作る人の鏡だと思っています。常にプロとしてお客様の目線に立ち、万全の体調で作るよう心がけています。自分たちが作る料理でお客様が笑顔になり、また来ますね、と言われたときは、本当に良かったと思います。

KKRホテルびわこ料理長

第12回 ニノ宮章成



ニノ宮章成 にのみやあきなり

KKR ホテルびわこ料理長

出身地 鹿児島県

経歴等

- 調理業務功労者厚生労働大臣表彰
- 奈良県調理技能向上展示コンクール 知事賞
- KKR 白浜美浜荘料理長
- KKR 奈良みかさ荘料理長
- 専門調理師・調理技能士
- 専門調理食育推進指導員

琵琶湖魚料理



最後に KKR ホテルびわこをアピールしてください

当館は比叡山の麓にあり、目の前がパノラマの琵琶湖で眺めは最高です。特に朝日は湖が黄金色、赤色に染まって目を楽ませられます。滋賀県では、琵琶湖の恵みである固有種の魚を利用し、独自の食文化が発展してきました。当館では、琵琶湖の魚を丁寧に調

理し、淡水魚が苦手な方にも喜んで食べていただけるように提供しています。ここは近江牛が評判ですが、それだけではないんですよ。

湖国会席

