



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第13回

KKR 逗子 松汀園 料理長
高岡 栄司



高岡栄司 たかおかえいじ

KKR 逗子 松汀園 料理長

出身地 北海道

経歴等

■北海道 プリンスホテル

■KKR かわけ調理長

■KKR 伊豆長岡 千歳荘調理長

■KKR ホテル東京 課長代理



について考えるようになり、子どもの頃から好きだった料理の道に進もうと決意。卒業後は専門学校に入りました。

修業時代の思い出は？

若い頃は北海道プリンスホテルで修行をしていましたが、経験を積もうと一時ホテルを離れ2～3軒札幌市内の割烹料理店に勤めていたことがあります。その時は、1日16時間勤務で休みは月2日だけ。若かったとはいえ、今となってはよくやっていたなと思います。

料理をする際に特に気を付けているポイント

体調が悪くては絶対に良いものは作れません。自分の得意料理は煮物など味



桜鱈の巻繊焼き (けんちんやき)



秋の幸白和え

を付ける物ですが、風邪などをひくと繊細な味付けがわかりにくくなります。そうならないよう、健康管理には特に気を付けています。

若手調理師の皆さんに何か一言をお願いします

若い時はいろいろな店で働いて、経験を積むことも大切だと思います。そして、その時にしている親方の仕事を100%真似すること。そうすれば、自分が上に立った時に自分の仕事が見えてきます。私の場合、42歳で初めて海を渡り伊豆へ。知り合いが一人もいませんし、北海道との季節感の違い

もあり一番つらい時期でした。北海道とは使用する食材が違うのはもちろん、風土や気候が違うとお客様の嗜好や味覚の感じ方も変化します。苦労はしましたが乗り越えられたのは、若い頃の経験とお世話になった親方たちのおかげだと思っています。



葉山牛ローストビーフ

調理師となったきっかけは？

子どもの頃から料理が好きで母親の手伝いをしたり、よく料理番組や料理の本を見ていました。中学を出たらすぐに働きたかったのですが、高校だけは出てくれという親の願いで工業高校の定時制に入学しました。この頃はまだ調理師になろうとは考えておらず、体力には自信あったので昼は大工見習として働いていました。

高校4年になるとこの先の人生