



とちぎマイスター「調理（日本料理調理作業）」技能の例

見た目も味も美しいものを

あきやま ただお
秋山 忠勇 日光市 在住

鬼怒川グランドホテル夢の季 (Tel. 0288-77-1313)

最高の状態をお客様に

(現在の仕事)

鬼怒川グランドホテル夢の季で毎日腕をふるい、日本料理の伝統を守りつつ、お客様に味はもちろんのこと五感で喜んでいただけるよう日々料理道に精進している。

(得意な分野)

日本料理の世界に飛び込み、料理道一筋34年。今もなお、調理技能技術の研鑽を積む中で、地産地消の郷土料理や会席料理、魚の捌き、盛付を得意とし、日々精進している。技能グランプリ優勝をはじめ国内での高い評価や技能五輪補佐員を務める経験を活かし、後任の指導に力を入れている。

ものづくりは心技体

ものづくり(日本料理)は、お客様に最高の状態で、例えば旬の物あるいは地の物はもちろんのこと、扱う食材をより美味しく味わっていただけるように、より楽しみや喜びをもたらすことができるように創意工夫する“心”を磨くこと。

そして、職場のみならず講習や研究会等多くの機会、諸先輩方から様々な“技”を学び、取り入れ、活かし、自分のものにするだけでなく、次の世代に伝えていくこと。

さらに、なんといっても“体”は資本でもあることから毎日の健康管理に心掛け、多くの人との出会いから自己と向き合い、“心技体”で一歩一歩着実に料理道を歩んでいただきたい。

