



とちぎマイスター「調理（中国料理調理作業）」の技能の例

中国料理の伝統と地産地消の融合

ほりうち ひでお
堀内 英夫

宇都宮市 在住

学校法人 三友学園 (TEL 028-663-4511)

地産地消の推進と若手料理人の育成

(現在の仕事)

学校法人三友学園の校長として調理師を目指す若者たちを育成している。学園の運営に貢献するほか、自らも中国料理講師として調理理論や調理実習の指導にあたっており、多くの若手調理師を育成している。

(得意な分野)

中国料理一筋 50 年の経験で培った技能を活かし、従来中国料理で使用されていなかった県産のヤシオマスやアユなどの食材を利用したメニューの開発や、餃子のフルコースの考案など、地産地消の推進や地域の振興に貢献している。

中国料理の伝統を守りながら食材を活かした料理を研究し、技能の伝承に貢献

今後も、中国料理の伝統を守りながら、栃木県の食材を活かした料理を研究し、業界の発展に寄与していきたい。

「一菜誠実」ひとつの料理に心をこめてしっかりつくるのが大切である。一つのことを長い目で見て、じっくりと取り組むことが重要である。

また、何事にも興味関心を持ち、数多くの経験をすることも技術の向上につながる。若い調理師には、日々の積み重ねを大切に技能の向上を目指してほしい。

