

# INTERVIEW TIME

蛸井 卒業後は、やっぱりどこかで修業されたんですよね？  
 三喜夫 45歳でこの店を構えるまで、さまざまな店で働きました。最初は調理師一本でしたが、28歳からは教壇にも立たせてもらい、二足のわらじで歩いてきましたね。

蛸井 お2人が料理人を目指したきっかけについて、教えてください。  
 三喜夫 男3人兄弟の末っ子なんです。母は女の子が1人くらいほしいをさせられていました。でも全然それが嫌じゃなくて、家族が「おいしい」と言ってくれるのがすごくうれしくてね。勉強も得意じゃなかったし、手に職をつけるなら料理だと思いついて調理師学校に入学しました。

## 気がつくとも歩き始めていた料理人の道



Supported by  
 庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内の食の魅力を  
 若者が発見！

# 庄内オイシズム

Shonai Oishism 2

「料理人を目指したきっかけは？」  
 「プロの現場ってどうなってるの？」  
 そんな素朴な疑問を解消すべく、  
 学校を飛び出し「先生」たちに  
 突撃してきました！



オーナー・酒調講師  
 阿部 三喜夫さん



シェフ  
 阿部 優樹さん



高度調理技術科2年  
 蛸井 優さん



高度調理技術科2年  
 高橋 佑希都さん

酒田調理師  
 専門学校



高橋 やっぱり優樹先生は、その姿に憧れてこの道を選んだんですか？  
 優樹 もちろん影響は受けましたが、小さい頃から料理人になると決めていたわけではなくて、高校から始めたホテルのレストランでのアルバイトがきっかけになりました。いろいろな方がつくる料理を見て、話を聞いておもしろそうだなと思ったんですよね。この店に入るまでは、3年間で経験を積みました。  
 蛸井 同じ料理の仕事でも、外の店と自分の店とは違う部分がありますか？  
 三喜夫 料理をする上での自由度が高いのは、やっぱり自分の店ですよね。勤め人として料理をする場合は、会社としての方針に沿う必要がありますから。一方で、自分の店の場合は料理だけではなく経営も自分で見なければいけない。その点は正直大変です。それぞれに、やりがいも大変なこともありますね。



# COOKING TIME



ニッコリ、おしゃべり

完成!

「庄内浜産スズキの  
ノルマンディ風グラタン」  
できあがり!



付け合わせは、アスパラ、小松菜、カリフラワー、いんげん。メイン・付け合わせともに、食材は季節により変わるという。

刺身に煮付け、  
ムニエル、ポワレ  
なんでもこなせる  
万能選手

旬な食材「スズキ」

脂がのり一番おいしくなるのは、春の終わりから夏にかけて。成長とともにセイゴ→フッコ→スズキと呼び名が変わる出世魚である。



海でも川でも  
生きられます。  
なんでもこなせる  
万能選手

優樹さんも  
ニッコリの仕上がり!



さすがはプロ!  
学校で習ったことなのに  
全然ついていけない!



仕込み完了!



## SHOP DATA

### 西洋割烹 花月

住/酒田市こがね町2-25-10  
電/0234-25-3966  
<http://www.kagetsu-sakata.com/>

#### 募集中

一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局のメールにお問い合わせください。

[info@cradle-ds.jp](mailto:info@cradle-ds.jp)

取材・編集・文=庄内オイズム編集部、工藤 拓也  
写真・イラスト=間 真由美  
協力=西洋割烹 花月、酒田調理師専門学校



花月のみなさん  
ありがとうございました。

映画や絵を見たりということが、食材の組み合わせや色使いなど料理のアイデアにつながる人が多いので、コロナウイルスの影響で、この業界にもさまざまな変化が起きています。そこにチャンスを見出し生き抜いていくためにも、いろんなものを見聞きし、視野を広げることが忘れずに頑張ってくださいね。

**三喜夫** それはつまり、よく遊べということ。学校では、目標を意識して日々学びを深めつつ、いろんなことを経験して成長していつってください。

**蛸井** 料理人を目指すには、それくらいじゃないと難しいですか?

**優樹** いや、必ずしもそうではないと思います。むしろ、本を読んだり、

**三喜夫** 休みの日は、昔から我が家のご飯の支度をしてきました。「あなたのご飯の支度はお金がかかる」なんて言われながらも、好きなものをつくって楽しんでますね。

**高橋** 料理をする上で、一番大切にしていることはなんですか?

**三喜夫** 旬のいい食材が一番おいしいかたちで、ということですね。同じメニューでも食材を固定せず、季節ごとに一番いいものを使っています。

**優樹** 「食の都」と呼ばれるだけあって、やっぱり庄内は食材が豊富。大体の食材は、いい状態のものが地元でそろっちゃうからですね。

**高橋** お2人とも、お店でも学校でも料理をされていますが、オフでも料理をすることはありますか?

**食材を輝かせるのは  
分野を超える広い視野**