

仕事になって初めて見えた、料理とのベストな関係性。

太田 料理人になろうと思ったのは、いつ頃のことですか？
齋藤 高校3年生のときです。自動車整備士を目指し、高校では自動車のことを学んでいたんですが、急遽親から実家の民宿を継いでくれと言われたことがきっかけです。

太田 料理の勉強を始めたのは、高校卒業後ということですか？
齋藤 そうです。ただ、日常的に親が料理をする姿を見ていたせいとか、子どもの頃から料理には興味があった。大好きなナスの素揚げやありものを具にした丼ものなどを、見よう見まねでつくって食べていましたね。

五十嵐 卒業後すぐに、たちばなやさんで働き始めたんですか？
齋藤 新卒では、温海グランドホテルに入り6年ほど働きました。残念ながら廃業してしまいましたが、ここでの日々で私の料理人としての基礎がつけられたことは間違いありません。

五十嵐 家業を継がず、旅館で働く選択をしたのはなぜですか？
齋藤 いろいろ理由はありますが、料理人として経験を積んでいくうちに、調理長として大きな厨房を動か



夢を実現するには、強く願い、工夫して動き続けること。

太田 料理人として成長するために必要なことはなんですか？
齋藤 素直さと元気さ、雑用を積極的にやることは心がけてきましたね。どちらも、先輩たちが気持ちよくスムーズに仕事をするために必要なことで、先輩たちに精神的・時間的な余裕が生まれれば、それだけ教えてもらえるチャンスが増えるわけなので。その行動を支える、「どんどん成長してやるんだ」という強い気持ちはもちろん必要ですよ。



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 9

創業370年という老舗でありながら、浴衣でのまち歩きなど、地域と一体になり新たな取り組みにも力を入れる鶴岡市あつみ温泉のたちばなや。取締役調理長として、伝統と革新の一翼を担う齋藤聴さんにお話を伺いました。

「おいしい」は、気遣いと工夫から実感！

「つくて食べて、庄内の食を、楽しんでください！」

「憧れの日本料理の魅力を再確認！」

酒田調理師専門学校 調理科 太田 雄星さん

酒田調理師専門学校 高度調理技術科1年 五十嵐 小雪さん

たちばなや 取締役調理長 齋藤 聴さん

あつみ温泉
たちばなや
×
酒田調理師
専門学校



完成!!



「庄内産キスとアスパラの天ぷら」
できあがり!

由良で獲れたキスと、県境に位置する温海地区小名部で育ったアスパラをサクサクの天ぷらに。さばいた後の中骨も、尾頭つきの骨せんべいにしておいしくいただいた。



大勢の前での調理は緊張したけど、上手につくることができました!



刺身に酢じめ、焼きもの、^{わん} 椀もの
小さいながらも
食べ方いろいろ



細身ですが、
実は肉食です。



旬な食材「キス」

全国的に水揚げがあるものの、特に首都圏では需要が高く高級魚とされている。春から夏にかけてが旬で、産卵のため浅瀬に移動する夏には砂浜で泳ぐ姿を見ることがもできる。投げ釣りのターゲットとしても人気。

魚を押さえるポイントや包丁の角度など、細かい点まで丁寧に教えていただきました。



お知らせ

「食の都庄内」
サポーター
募集中!

山形県庄内地域「食の都庄内」をクチコミ・SNSなどいろんな場面で広げて応援してください!

申込みはコチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議

取材・編集・文：庄内オアシズム編集部、工藤拓也
写真・イラスト：間真由美
協力：あつみ温泉たちばなや、酒田調理師専門学校

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



お話を伺った場所
あつみ温泉 たちばなや
住：鶴岡市湯温海丁3
電：0235-43-2211

輩の味など、やはり食べてきたものが自分のおいしさの指標になるので。庄内の豊かな食に触れながら、いい料理人を目指してください。

太田 働く場所の規模なども、成長には関係ありますか？

齋藤 たちばなやに入ってから35年目、調理長になって15年目になる私の主観ではありますが、当館のような200人ほどの収容人数の宿泊施設は、仕事を覚えるにはいい環境だと思っています。すべてのメニューに携わり引き出しを増やしながら、数をこなすことで技術を磨いていきますから。もっと大規模なホテルにも、個人経営の飲食店にも、それぞれのスタイルがあり、成長の仕方も変わってくると思います。

五十嵐 どんなときにやりがいを感じますか？

齋藤 お客さまに「おいしい」って言っていただけたときですね。旅館なので直接聞くことは稀ですが、スタッフの話からお客さまに喜んでいただけたことを知るのがうれしくて。当館の料理を気に入る、遠方から毎月のように来られる方もいらっしやあって、本当にこの仕事をやっていてよかったなと思います。

五十嵐 料理人を目指す若い世代に伝えたいことはありますか？

齋藤 さつき伝えた仕事の取り組み方に加えて言うなら、いろんな人の料理を食べることですね。母の味や、休業時代に指導してくれた上手な先