

# INTERVIEW TIME

森田 一番最初と言われるとちよつと思ひ出すのが難しいですが、小学校1年生で目玉焼きをつくっていた記憶がありますね。4年生頃にはハンバーグを自分でこねて焼いたりもしていましたし、料理が自然に生活の一部になっていった感じですか。

佐藤 最初につくった料理のことは覚えていますか？

森田 天眞学園高校の調理科（現酒田南高校家庭科食育調理コース）を選んだ時点で、ある程度この道に進むことは決めていました。母がごはんの準備を手伝わせてくれる人で、小さな頃から料理をすることが好きだったんです。

佐藤 料理人を目指すと思ったのは、いつ頃ですか？

森田 いろいろ理由はありますが、一番は味が好きだったから。天眞学園ではさまざまな料理に触れる機会がありましたが、当時の自分は中国料理が一番おいしいと感じたんです。好きだから上手につくれるようになります。本当にシンプルな理由です。

佐藤 料理人を目指そうと思ったのは、いつ頃ですか？

森田 いろいろ理由はありますが、一番は味が好きだったから。天眞学園ではさまざまな料理に触れる機会がありましたが、当時の自分は中国料理が一番おいしいと感じたんです。好きだから上手につくれるようになります。本当にシンプルな理由です。

原点は、母とつくったいつものごはん。



森田 高校を卒業してすぐ、中国料理専門店に就職しました。全国展開をしているお店で、横浜、大阪、静岡、秋田と転々としながら長く働かせてもらいました。

五十嵐 自分のお店を開く前は、どんなお店で経験を積んできましたか？

佐藤 和食や洋食などいろいろなジャンルがある中で、中国料理を選んだ理由を教えてください。

森田 いろいろ理由はありますが、一番は味が好きだったから。天眞学園ではさまざまな料理に触れる機会がありましたが、当時の自分は中国料理が一番おいしいと感じたんです。好きだから上手につくれるようになります。本当にシンプルな理由です。

料理を通じたまちとの対話を楽しむ。

五十嵐 自分のお店を開く前は、どんなお店で経験を積んできましたか？

佐藤 和食や洋食などいろいろなジャンルがある中で、中国料理を選んだ理由を教えてください。

森田 いろいろ理由はありますが、一番は味が好きだったから。天眞学園ではさまざまな料理に触れる機会がありましたが、当時の自分は中国料理が一番おいしいと感じたんです。好きだから上手につくれるようになります。本当にシンプルな理由です。

佐藤 和食や洋食などいろいろなジャンルがある中で、中国料理を選んだ理由を教えてください。

森田 いろいろ理由はありますが、一番は味が好きだったから。天眞学園ではさまざまな料理に触れる機会がありましたが、当時の自分は中国料理が一番おいしいと感じたんです。好きだから上手につくれるようになります。本当にシンプルな理由です。

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 18



酒田南高校2年  
あんず  
五十嵐 杏さん

中華ダイニングOnchan家  
代表  
森田 幸浩さん

酒田南高校2年  
かずな  
佐藤 一風さん

お客様との対話が  
一番の喜び！

笑顔を生み出せる  
料理人になる！

緊張したけど  
たくさん学んだ！

高校卒業後、中国料理一筋で  
全国各地を渡り歩いて来た森田幸浩さん。  
料理との出会いや、独立に至った経緯、  
酒田で料理人として生きる喜びについて伺いました。



中華ダイニング  
**Onchan家**  
住/山形県酒田市東大町3丁目6-22  
電/0234-28-8880



揚げ寒鰯のあんかけ



短時間で作りあげた3品、  
やさしい味に仕上がりました。



ハイコーロー  
庄内豚の回鍋肉



あさつきの焼きそば



まったく予想もしなかったメニューに変身した、マダラとあさつき。「せっかくだから、いつもと違う食べ方がいいと思って」と森田さん。豚バラは、一風さんのリクエストにより定番の回鍋肉に。

親しみのある食材で  
おいしさと発見のある  
中国料理を



マダラ・あさつき・  
豚バラ

「寒鰯」とも呼ばれる日本海の冬の風物詩と、庄内で古くから食べられてきた在来作物。「どうやって食べる?」と聞かれたら、多くの方が同じメニューをイメージしそうな2つの食材に、庄内豚を加えた3品は、一体どんなメニューに…?



大勢の前での調理、  
緊張するー。



プロの技がいかに正確で  
スピーディーか、体感しながら  
学ぶことができました。



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などいろいろ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||中華ダイニング Onchan家、  
酒田南高校 家庭科 食育調理コース

学かて悩むでしょう。私は就職を選びましたが、未熟なうちに社会にもまれて成長できるのは、大きなメリットだと思います。進学するなら、独立を見越して経営を学ぶ、進学しないと身につけられない専門性の高い技術を学ぶなど、目的を明確にした方がいいでしょうね。いずれにせよ、将来料理人として社会に出るときは、プロとしての自覚を持って責任のある仕事をし、料理を楽しんでほしいなと思います。

五十嵐 どうして独立しようと思ったんですか?  
森田 父親として、自分が働く姿を子どもに間近で見せたかったというのが一番の理由です。「こういう仕事をしたい、君たちを育ててくれるんだよ」と伝えたかったですよね。  
佐藤 酒田で料理を仕事にすることに、どんなおもしろさを感じていますか?  
森田 商人のまちとして発展してきたこともあり、酒田には新しいものが多いと私は感じています。そんな酒田の人たちに、いつでも何度でも「食べに行きたい」と思ってもらうにはどうすればいいか、試行錯誤するのがおもしろいですね。うちは「町中華」なので、誰もが気軽に入れるということがとても大切で。地元の旬の食材も取り入れつつ、お客さんが求めている内容・価格でおいしい中国料理を提供でき、「おいしかったよ」「ごちそうさま」と言っていただけなのは、本当にうれしいことです。  
五十嵐 最後に、料理の道を志す若者に、先輩としてメッセージをお願いします。  
森田 高校や専門学校で料理を学んでいる人であれば、きつと就職が進