

# 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 最初につくった料理のことは覚えていますか？

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？

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？

料理を通じたまちとの対話を楽しむ。

佐藤 和食や洋食などいろん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。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。という、本当にシンプルな理由です。

佐藤 和食や洋食などいろん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。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。という、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

中華ダイニング Onchan家 × 酒田南高校 家庭科食育調理コース

Onchan家 オンチャンチ

酒田南高校2年 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 佐藤 一風さん

お客さま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。



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 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

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

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

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

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

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。