

料理が好きな小中学生のみんなへ

食べる幸せ、作る幸せ
料理の周りには笑顔が
いっぱいあるんです！

料理人って 面白い！



料理人って 面白い！

企画・発行 広島県商工労働局 観光課 食の魅力推進担当
広島市中区基町10-52
2026年3月発行

協力 学校法人原田学園 広島酔心調理製菓専門学校

広島食道
<https://hiroshima-shokudo.com>



OK!!広島
(おいしいけえ、ひろしま)

おいしい!
広島
A Taste of HIROSHIMA

料理人をめざすみんなの先輩！ ひろしま料理人コンクール 成績優秀者をピックアップ

ひろしま料理人
コンクールって？
詳しくはこちら



個性いろいろ！料理人の仕事

料理人の仕事は、きっとみんなが思うよりいろいろある
ここでは、料理人として腕を磨きたい人のために
広島県が毎年続けている「ひろしま料理人コンクール」から
これまでの成績優秀者6人を例に紹介していこう

伝統を守りつつ進化を求め 常に新しい料理を追求する料理人

料理の世界は日々進化している。伝統や古典的な技法を守りながらも、最新の調理器具や調理法、食材などにアンテナを張るのが料理人というものだ。休日に食べ歩きをしたり、印象に残った料理はどうやって作るのか考えたり、常に自分の感覚をアップデートしていく。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



広島市南区『広島なだ万』スタッフ
大草茂さん

天保元年から続く老舗和食店『なだ万』で20年近く活躍。広島店への転勤をきっかけに、広島県の食の豊かさを実感。店では海のもの山のものを問わず、広島県産食材をふんだんに取り入れる。食べ歩きが大好きで、気になった料理を再現することも。

インスピレーションを求めて 科学や芸術にも詳しくなる料理人

「料理人は科学者であり、哲学者であり、アーティスト」と表現されることがある。一皿の料理には科学・哲学・芸術などの要素が複雑に絡み合っているもの。インスピレーションを求めて旅に出たり、美術館を巡る料理人も。思わぬ発想を導くには料理以外の知識や経験が力になる。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



現在フランスで修業中
迫谷心さん

4歳で釣りに目覚めた迫谷さん。瀬戸内の魚が大好きで、自宅での魚の熟成具合と味の関係をデータ化するなどの研究者のような一面も。将来自分の店を開くことを目標に、現在はフランスで修業中。

「理想のお店」をゼロから作り 自分で経営する飲食店の料理人

ジャンルは洋食、和食、中華、食堂、カフェやラーメン店、寿司やそばの専門店などさまざま。メニュー構成はもちろん店舗のデザインから家具、食器のセレクトにいたるまで、自分の想いを店を通じて表現できる。料理の知識だけでなく、経営感覚やマネジメント能力も必要。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



広島市西区『gruta』オーナーシェフ
鶴田直也さん

広島市郊外の住宅街に店を構えるイタリア料理店のオーナーシェフ。ホテルのイタリアンレストランで基礎を学んだ後、イタリアに渡り修業。2021年に夢だった自分の店を開店。季節の広島県産食材をふんだんに活用した料理には多くのファンがいる。

いつか叶えたい夢のために…！ 憧れの飲食店で修業中の料理人

開業を目指すなら、目標となる飲食店での修業も大切。調理技術だけでなく、料理哲学から食材の仕入れ・発注などのオペレーション、顧客サービス、店の清掃まで、開業に必要なことを学ぶことができる。自分で交渉して憧れの店で働く他、修業先の紹介サービスもある。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



現在東京で修業中
西本夏菜さん

将来は、カウンター席を中心とした、お客様との距離が近い店を開業したいという夢を持つ。理想の店にイメージが近いという東京のフランス料理店『ユヌパンセ』で修業中。世界各国の名店での経験を持つオーナーシェフのもと個人店の経営について学び、広島での開店を目指している。

給食で食べたあの味を 学校や病院の料理人

料理人が働く場所は飲食店だけではない。学校給食や病院で出される食事を作っているのも料理人。調理師免許があれば調理師として、免許がなければ補助的な仕事をする調理員として働く。毎日同じ時間にたくさんの料理をおいしく用意できるのはプロの技。

がんばる人を料理で支える 企業や寮の食堂の料理人

みんなの家族が働く会社や、スポーツチームなどの寮にも料理人の仕事はある。給食とは少し違って、いろいろなメニューや定食などを用意する場合も。例えばカープの新人選手が暮らす「大野寮」にも専属の料理人がいて、選手のがんばりを栄養面から支えている。

成長を求めてコンクールに挑戦 郷土料理を守り続ける料理人

子どもたちに料理人の仕事について話したり、地域に根づく郷土料理について解説したり。料理を作るだけでなく、地元の食文化を守ることも料理人の役目。広島県をはじめ全国で開催されている料理人コンクールに挑戦するなど、日々の成長をめざして挑戦し続けることも大切だ。

過去最多の観光客が訪れる宮島で 地元の美味しさを伝える料理人

2025年の年間来島者数が過去最高の496万人に達した宮島。特に外国人観光客が増えていて、世界中から集まる人々を満足させる料理が求められる。また、和食は世界中のシェフから注目される料理ジャンル。その腕一つでさまざまな国に招待され、和食を振る舞うこともある。

料理人になると
こんな活躍の場も



2023年5月19日～21日に行われた「G7広島サミット2023(主要7カ国首脳会議)」。各国首脳やそのパートナー、関係者に向け、県産食材を活用したさまざまな料理を提供した。料理人になると、こうした重要な行事にも、食を通じて関わることができる。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



大竹市西栄『日本料理 魚池』スタッフ
保家彩良さん

大竹市の老舗日本料理店でキャリア15年目のベテラン料理人。未経験から修業を始め、「第5回ひろしま食料調理人コンクール」で優勝。その後も「ドラゴンシェフ」「CHEF-1グランプリ」など全国のコンクールに県代表として出場し実力を磨き続けている。

みんなの先輩！現在活躍中の料理人



廿日市市宮島町『まめためき』料理長
清水誠さん

宮島の老舗旅館「錦水館」内にある、穴子と牡蠣料理の専門店での料理長を務める。広島県が友好提携を結ぶメキシコ合衆国グアナフアト州で行われた「ひろしまフードフェスティバル」にも、県を代表する料理人として参加。のべ600名に料理を提供した。

知ってる？料理人のステップ

大人気で働く日本料理店やレストランでは見習いから責任者になるまでいくつかのステップと呼び名がある
小さなお店では一人ですべてやることも



和食編

下積みから料理長になるまでは早くても10年とも言われる
順を追ってステップアップする

| | |
|---------|--------------------------------------|
| 板長・料理長 | すべてのチェックをする厨房の責任者 |
| 花板 | 板場に立つ人の中でも、刺身を造る人のこと。本当に技術がないと任せられない |
| 板場 | まな板の前で仕事をする、包丁を使う係 |
| 煮方 | 煮物を担当 |
| 焼き場 | 揚げ物や焼き物などを担当 |
| 先付け・八寸場 | できあがった料理の盛り付け |
| 追い回し | 食材の準備、配達、掃除や皮むきなど |

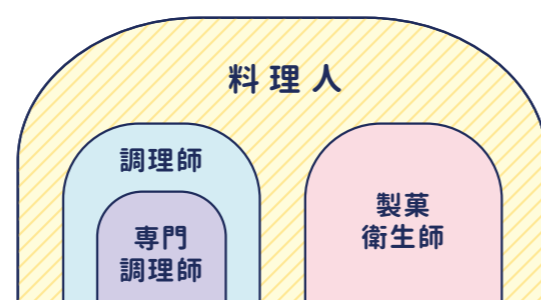
洋食編 (フレンチ)

食材や調理法で担当がとて細かく分かれている
各担当で専門家として道を極める人も

| | |
|----------------------------------|---|
| シェフド キュイジーヌ (Chef de Cuisine) | 厨房の最高責任者 |
| スーシェフ(Sous-Chef) | 副料理長 |
| ソーシエ(Saucier) | 各部門の責任者の中でも重要なのが、フランス料理の心臓部であるソース・煮込みの専門。スーシェフになる前にはソーシエを担当することが多い |
| シェフド パルティ (Chef de Partie) | 各部門の責任者。ポワソニエ(魚介類)、ロティスール(肉のロースト)、ポタジェ(スープ)、アントルメティエ(野菜料理・卵料理)など、いくつもの部門に分かれている |
| コミ(Commis) | 見習い料理人。各部門の責任者について下ごしらえを経験 |
| アブランティ(Apprenti) | 見習い未満の研修生やアシスタント。昔は鍋磨きから始めた |

料理人と調理師の違い

これを読んでいるみんなは、「料理人」と「調理師」の違いは知っているだろうか？ 飲食店で料理を作る「料理人」になるだけなら免許はいらないが、料理のプロを目指すなら「調理師免許」を取るほうが仕事の幅が広がる。調理師免許は、料理の技術や知識をしっかり勉強した人に与えられる国家資格。試験に合格しないと取ることはできないが、専門学校などの調理師養成施設に入学すると、学校卒業時に免許を取ることができる。同じように、パティシエやお菓子職人を目指すなら「製菓衛生師」という国家資格がある。さらに専門的に、日本料理・西洋料理・中国料理・寿司・そばといった「専門調理師」の資格を取ることでもできるのだ。



どんなルートに行くのも自由

高校入学！ どうやって 料理人を目指そう？

アルバイトをきっかけに料理の道へ入る人、料理人になると決めて養成学校へ入る人、進学や就職の後、改めて挑戦する人。何歳からでも目指せるのが料理人の仕事。

道は一つじゃない！

START!

大学に進学する

卒業後の進路を考えるなかで料理人になる夢を思い出す。

高校時代は部活や勉強に打ち込む

部活や勉強が忙しく、料理を作る機会が少なくなるが、家庭科では大活躍。やっぱり料理が好きだな、と思いながら高校生活を送る。

就職してから再発見 料理って楽しい

就職後、訪れたフレンチレストランで感動し、料理の楽しさを思い出す。

「調理師」になるために専門学校へ

調理技術を基礎から学び、調理師免許を取るために専門学校へ入学。放課後は憧れのレストランでアルバイトをして、経験を磨きながら料理を勉強する。

働きたい店を見つけて就職

県外からも多くのお客様が訪れる有名レストランに就職。尊敬できる先輩に仕事を教わる。

学校の紹介で ホテルの厨房に

先生の紹介で有名ホテルの調理部門に就職。

腕を磨いてコンクールに挑戦

広島県主催の「ひろしま料理人コンクール」で腕試し。みごと入賞して、広島県の支援で海外修業に出る。

夢だった料理長に ステップアップ

頑張りや技術が認められて料理長に抜擢される。

海外へ渡り 料理を学ぶ

海外のシェフや仲間刺激を受け、料理の腕を高める。

納得いくまで 料理修業

さらに料理の腕を磨くため、国内外の有名店で修業を重ねる。

船舶料理士になり 船の上で働く

広い世界が見たくなり船上シェフに。「船舶料理士」の資格が役立つ。

海外の日本 大使館に就職

海外経験が評価され、外務省が募集する「在外公館料理人」に採用される。

外国で料理人を 続けると決意

自分の生きる場所は海外だと心を決め、外国のレストランで道を究める。

ついに自分の 理想の店をオープン

作りたい料理や店の形を追求するために独立開業。

憧れの店に 採用された！

尊敬するレストランシェフに腕を認められて転職。右腕となり活躍する。

さまざまなジャンルの 料理を経験

もっと違う料理を作りたくなり料亭へ転職。その後も自分が作りたい味を求めているいろいろなジャンルのお店で修業する。

目指せ料理人!?

人生予想チャート

ひとことで「料理人」と言ってもなり方も仕事の種類も、実はいろいろ。どんな風に料理人になっていくのか、これからの人生を考えてみよう。

ドキッ!

小中学校時代こんなことがあった人は…
将来料理人になる可能性大!?

家族で外で食事を することが増える

休みの日は家族で食事に出かける。ファミリーレストランで、洋食の基本的なメニュー名を覚える。

小学校高学年、 調理実習が大好きになる

5年生で家庭科の授業が始まり、調理実習で玉子焼きやサンドイッチを作る。自分で作った料理をみんなに食べてもらえてうれしい。

体調の悪い家族の ために「おかゆ」を作る

動画を見ながら作ってみたら、自分でもおかゆができた!

プロの調理場に初めて入る

イベントでホテルの厨房を見学。和食メニューをみんなで作る。料理人の仕事場を初めて見て、プロの技を覚えてもらう。

YoutubeやTikTokで 料理動画に夢中になる

魚をおろす様子や、フルーツの飾り切りなど、プロの手さばきが見られる動画にハマる。自分でもやってみよう。

小学校低学年 「給食の時間」が何よりも楽しみ

初めての給食。毎日びったり同じ時間に給食が出てくることに感動!

釣りにハマり、 ついに魚を自分でおろす!

友達や家族と出かける釣りが楽しくて、ふだんも釣り動画に夢中。ついに、動画を見ながら自分で釣ったメバルをおろした。塩焼きやてんぷらにしてみんなで食べる。

「だし」について知って感動する

家庭科の授業で、広島県が企画したプロの料理人の出前授業に参加する。「だし」というものを初めて知り、飲んでみてそのおいしさにびっくり!

おばあちゃんのおせちが 毎年の楽しみ

お正月におばあちゃんが用意してくれる「おせち料理」が新年の楽しみ。飾り切りの野菜や甘い黒豆にワクワク。



家族全員の料理を 一人で作ってみる

料理が楽しくて自信がついてきた。家族へのプレゼントに、日曜日の晩ごはんを一人で作ることに。食べてよろこんでくれる、みんなの笑顔がなによりのごほうび!

家の食事で 「一汁三菜」を知る

ごはん(主食)のほかに汁物一つ、肉や魚のおかずが一つに野菜や豆腐のおかずが二つ…という「一汁三菜」の考え方を、家での食事の時に家族に教わる。



料理の配膳や 盛り付けを手伝う

ごはんのお茶碗は向かって左手前、汁物の器は右手前など、並べ方のルールを覚えてうれしくなる。

フルコース初体験。 レストランってかっこいい

卒業祝いに家族でフレンチレストランへ。初めてコース料理を食べて、お店のサービスと料理のおいしさに感動する。



野外活動で 屋外の料理にチャレンジ!

クラスみんなで協力しながら、晩ごはんカレーを作る。先生に「おいしい」とよろこんでもらえて自信が付く。

どんなゴールも自分しだい!

渡辺さんに教わる和食のコツ

広島県とRCCの企画で行われた小中学生向けの料理体験で
覚えたら家庭で役立つ、和食調理のコツを教わった

答えてみよう！和食クイズ

- Q1 刺身を切る時包丁は押す？引く？
- Q2 タコの足は8本。○か×か？
- Q3 サツマイモの別名は？

司会のRCC田村友里アナウンサーも加わり、参加者みんなで記念撮影。「今日の経験をもち帰って、家でも料理を試してほしいです」と渡辺さん。



和食の技術を身に付けて
みんな未来の料理人!?

だし巻き玉子のコツ



玉子をかき混ぜる時に、ぐるぐると泡立てるのはNG。空気が入って粗い焼き上がりになってしまう。箸の先をボウルの底につけ、卵白を切るようなイメージで混ぜること。

その1 切るように混ぜる



その2 うまく巻けなくてもOK



玉子の下に軽く箸を入れ、鍋を斜めに持ち上げながら巻く。最初はうまく巻けなくても、卵液を足しながら何回か巻いていけば、だんだんきれいになるので気にしなくてOK。

その3 最後に形を整えて完成

鍋のうえで巻いて終わり…ではなく、最後は巻きす(またはキッチンペーパー)でくるりと包んで形を整える。しばらく置いて落ち着かせることで美しい仕上がりになる。



刺し盛りの並べ方



スーパーのお刺身もきれいに盛れば一味違う。皿の奥に大根などのツマをあらかじめ盛っておく。写真のように固めて置いておくことで高さが出て、見た目にも美しくなる。

その1 ツマを置いて高さを出す



身を少し斜めにずらし、脂の少ない白身魚から食べやすいように置いていく。通り並べたら、刺身との色被りを避けながら、野菜の飾り切りなどを置いてアクセントをつける。

その2 並べる時は白身を手前に



料理人をしていて「うれしい!」と思う瞬間

やっぱり、食べた人が笑顔になったり、「おいしいね」と言ってくれているのが聞こえてきた時です。それと、難しくできなかった調理や技術ができるようになった時かな。

失敗したことや乗り越え方

注文と違うものを用意して怒られるとか、キャベツの千切りで指を切るとか、いろいろあります。大切なのは、失敗を次に生かす経験に変えて、やり方を考えること。切り替えですね。

料理人になろうと思ったきっかけは?

小学校2年生の時、家に遊びに来た友達に「お腹が空いた」と言われて、自分でベーコンとチーズをレンジでチンして出したことです。友達がおいしいって喜んでくれて、それがすごくうれしくて…。学校ではずっと家庭科を選択し、家族も子ども向けの料理教室があれば申し込んでくれました。

今から料理人を目指すならまずは何をすれば?

ご家族が料理を作るのを手伝うといいですね。あと僕が心がけていたのは、あいさつとか、ごみ拾いとか。周りの人に気を配るような、野菜一つ一つにも気を使うようになります。料理の前に心が大事!

自分はこれ!という料理は?

刺身です。特に、フグを円にしたり鶴にしたりという盛り付けですね。料理は目を見た時のきれいさこそごく大切なので、野菜のようすを見ながら味をととのえる煮物も好きです。

料理を作るとき大切にしていること

「どんな人が食べるのか」を考えることです。例えば女性なら一口を小さく切る、男性ならボリューム感を出す、お酒を飲む人なら塩分を強めに…。食べる人をよく見て、料理を調整しています。

これからの夢や目標

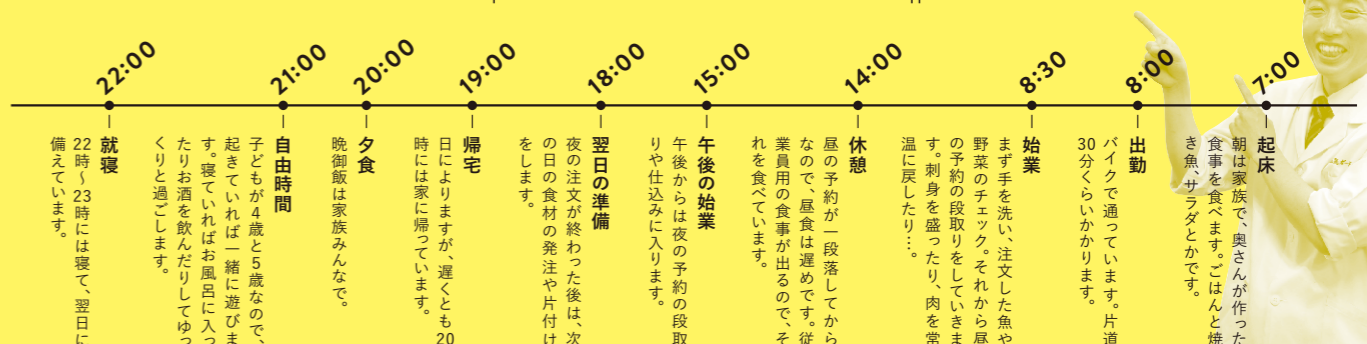
まずこのホテルで、お客様に自分の料理でしっかりと満足してもらうこと。後輩を育てること。そしていつかは、自分の店を出したいと思っています。

Q&A

どうして料理人になっただんですか?

和食の料理人「広島ガーデンパレス」渡辺歩さんの場合

渡辺さんの1日のスケジュール



家のごはんを手伝う時に試してみよう!

大変だけど美味しい!自分で作った料理

調理体験後は保護者と一緒に試食。「大変だったけど、家族においしいと言ってもらえて料理がますます好きになりました」。そんな喜びの声がいっぱい!

北村さんに教わる洋食のコツ

北村シェフからは、自宅でチャレンジしやすいポターージュとジャガイモを使ったニョッキ作りのコツを教えてもらった

答えてみよう！ 洋食クイズ

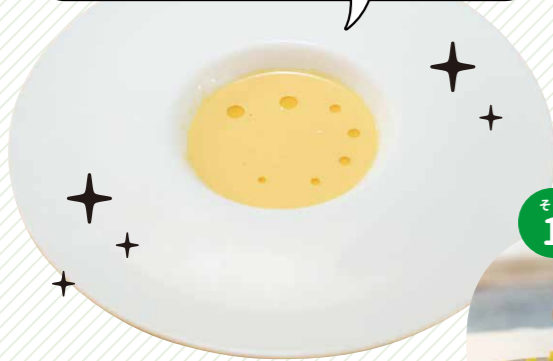
- Q① カボチャは英語でpumpkin?
- Q② トウモロコシのヒゲと粒の数は同じ?
- Q③ 夏が旬の野菜はどれ?
1.冬瓜 2.キノコ 3.白菜

「せっかく料理を覚えたら、家でもお手伝いをしてあげてくださいね」と北村さんがニコリ。子どもたちは「は〜い!」と元気に返事。



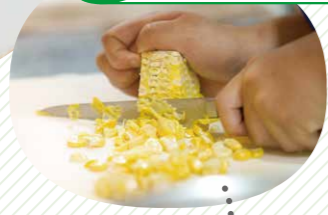
料理好きな小中学生が集合！
楽しくチャレンジ

トウモロコシの冷たいポターージュ



生のトウモロコシは使いやすいように1/3程度にカット。まな板の上に安定して置いたら芯に沿って包丁を入れ実を取りはずそう。押さえる手は猫の手形にして安全に配慮。

その1 芯に沿うようカット



その2 芯からダシをとる



旨味が詰まった芯は立派なダシの素材に。材料を無駄なく使うのも料理の基本。芯を煮たスープとバターで炒めたトウモロコシの実とタマネギを合わせミキサーでブレンド。

その3 冷やしながらか混ぜる

ミキサーでドロドロになったスープを丁寧に裏ごし。氷水を入れたボウルを二重に重ねて、冷やしながらか混ぜよう。熱が取れ、なめらかな舌触りの冷製スープが完成。



ジャガイモのニョッキ



その1 皮ごと茹でて裏ごし



栄養素や旨味を逃がさないよう、ジャガイモは皮ごと茹でて使用する。ホクホクした食感で、つぶしやすい男爵イモがおすすめ。裏ごしは上から体重をかけるように行う。

その2 棒状にまとめて成形



つぶしたジャガイモと粉を混ぜて生地が完成。棒状にまとめると分量で切り分けやすい。フォークで模様をつけ、1%の塩分濃度(1Lにつき塩10g)の湯で茹でて出来上がり。

実際に作ってみて...



自分たちで作った料理の美味しさに感動

グループごとに作った料理が出来上がり。作業が早く終わった人はジェラート作りも。右ページのフォカッチャを含む4品に「自分たちで作ったと思えないほどおいしい!」と感動。

家のごはんを手伝う時に試してみよう!

料理人になろうと思ったきっかけは?

両親ともに飲食の仕事に携わっていて、日々楽しそうに料理をする姿を見て興味を持ちました。その後修業に入って先輩たちの働く様子を見て、鍋を振るところや食材に向き合う真剣な表情が「カッコいい!」と感じました。料理人という仕事を選んで本当に良かったと思っています。

仕事を楽しんでいる瞬間は?

お客さまの「おいしい」という言葉を聞いたり、喜んでくれる笑顔を目にした時です。料理の答えはお客さまが出してくれると思うし、日々うれしい場面に出会えて感動があります。

料理人として影響を受けた人は?

やっぱり自分の両親です。相手のことを想って料理をする姿勢は、両親の姿から学びました。「料理は愛情」とよく言われますが、心を込めて作ったものはちゃんと美味しいです。

どんな時に料理を思いつくの?

畑で農作業をしている時、野菜を見ながらいろいろな料理を考えます。あとは車の運転をしている時。ふと思いつくことも多いので、メモ用のペンと紙をいつも持ち歩いています。

力を入れていることは何ですか?

料理は素材も大切なので自分で野菜を育てています。花が咲いて実をつけるのを見るのはとても楽しいです。これからも農業にもっと力を入れていきたいです。

今から料理人を目指すならまずは何をすれば?

昔は料理の本を読むのが一番でしたが、今はインターネットで動画などを見ることができ、まるで現場で教わっている感覚で学べると思うので参考にしてください。それから、料理を作る身近な人からアドバイスを受けるのも良いですね。

大変なことややりがいは?

料理や食材について知識と技術を増やすことが大変。日々勉強です。学んだだけ料理の幅が広がります。料理を通じて世界を見ることができるとは大きなやりがいです。

石川県出身。東京にて6年間フランス料理を学び、1997年ホテルサンルート広島『トラットリアヴィアーレ』料理長に就任。2000年イタリアピエモンテ州政府公認I・C・I・F料理学校に入学。卒業後はピエモンテ州ヴェルドゥーノ村レストラン『リアルカステロ』で修業を積み、帰国。2004年に自身の店であるイタリア料理『ラ・セッテ』をオープン。

Q&A / どうして料理人になつたんですか?

洋食の料理人 『イタリア料理 ラ・セッテ』北村英紀さんの場合

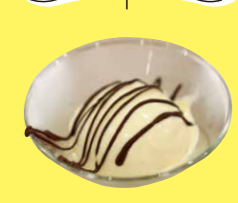
野菜も自分で育てる北村さん。おすすめの野菜をCHECK

フォカッチャに変身



肉厚で濃厚な広島伝統野菜
安佐南区祇園地区でのみ栽培されている祇園パセリは、「広島市伝統野菜」のひとつ。スクールでは北村さんの農業の師匠が育てたものを「フォカッチャ」に加えた。香りが抜群!

ジェラートに変身



ナスだけでもこんなに種類が!
北村さんが育てているナスは、緑ナス、白ナス、長ナス、ロッサピアッコの4種類。今回は長ナスを「焼きナスのジェラート」に使用。果肉がやわらかくて調理しやすい。



Q。料理人に 向いている人って？

- こつこつ頑張れる
- みんなの笑顔が好き
- 料理が好き
- チャレンジすることが好き
- 食べることが好き
- 好奇心がある

A。「どんな職業でも、『その仕事に興味がある人』というのが一番ですが、性格や特長でいうと、この六つでしょうか。一つのことには夢中になったり、憧れた人を目指してがんばり続けられる人は向いています。また、プロの料理は『自分が食べておいしい味』ではなく、『食べた人においしいと思ってもらえる味』。舌の構造を勉強して、『一口食べておいしい』と『一皿全部食べておいしい』の違いを理解しながら味を付けられることも大切です。さらに、人とはちょっと違うことをしたいという好奇心があると、料理のアイデアが出やすいですね。本校には、料理や盛り付けのヒントを得るために美術館を訪れる学生もいます」

Q。料理の仕事をする上で 大切なことは？

A。「おいしい料理を作ることは当然大切です。しかし、その前に重要なのは『衛生管理』。おいしさでは100点満点の料理が提供できたとしても、不衛生な環境なら0点になってしまいます。自分自身の体調管理はもちろん、服装や身だしなみ、手・指や調理器具の消毒、整理整頓された清潔感のある厨房を維持することがとても大切です」

Q。料理人になるために 今からやっておきたい ことは何でしょうか？

A。「まずは一日一日を大切に過ごしましょう。季節を感じながら、学び、遊び、食べて、寝る。その一つひとつに意識を集中してみてください。これまで以上に料理がおいしく感じられるなど、新たな発見があるはず。食べる時は、自然の恵みに『いただきます』、作ってくれた人や生産者の方々に『ごちそうさま』。今からできる『当たり前で簡単なこと』を続けて、すてきな料理人になってください」

Q。料理人に 求められる 能力は？

A。「一定以上のクオリティの料理を手際よく作り続ける技術、お客様やスタッフの状況を把握して、その場に応じた調理ができる観察力と判断力です。『調理師』になるなら、料理に関する技術と専門知識が必要です。食材の特性、各国の食文化や歴史など、広く深く勉強することで、さまざまな調理法を駆使しておいしい料理を作れるようになります」

調理師専門学校の先生に聞きました

料理人に 向いているのは

こんな人

さあ、料理人になろう！ でも、料理人に向けた人ってどんなタイプなんだろう？
料理人を目指す人のための学校「広島酔心調理製菓専門学校」で教えてもらいました。



学校法人原田学園
広島酔心調理製菓専門学校
玉澤雅宏副校長

料理人を目指したくなったら

P3でも紹介しているように、料理人を目指すなら調理師養成施設のある専門学校や高校で学ぶのも一つの方法。広島市には50年以上の歴史を誇る「広島酔心調理製菓専門学校」、福山市には「穴吹調理製菓専門学校」がある。調理の基本を学ぶ、調理師の国家資格を取る、というだけでなく、就職についても手厚いサポートが受けられる。進路の一つとして考えてみよう。

BOOK&COMIC



フェルマーの料理 / 小林有吾
講談社

一度諦めたことも別の道では武器になるかもしれない。きっかけはバイトのまかないナポリタン。敗北感を味わい挫折したはずの数学が、彼の料理の武器になる。考え尽くされた緻密な計算こそ、格別なおいしさを導くのだ。料理人としての才能を磨く、おいしい料理を極める「楽しさ」と「厳しさ」を存分に味わえる作品。

STORY / 数学者になる夢を諦めた天才数学少年・北田岳が、カリスマ料理人朝倉海と出会い、数学の力で料理の世界に挑んでいく。『月刊少年マガジン』で連載後、アニメ化や実写ドラマ化もされた人気作。



食戟のソーマ / 佐伯俊
(原作: 附田祐斗, 協力: 森崎友紀)
集英社

ピンチも創意工夫で乗り切る発想力と負けず嫌いな性格が持ち味の創真。超名門料理学校で、ひと癖もふた癖もあるキャラクターたちとの料理対決を経て成長していく。第5話からは料理研究家の森崎友紀が料理のアイデア提供に加わり、実際に作ってみたいくなるレシピも見どころ。

STORY / 幸平創真の実家は下町の定食店。父・城一郎を目標に料理修業の日々を送っていた。そんなある日、父から料理学校への編入話を告げられる。『週刊少年ジャンプ』連載の「創造する新料理マンガ」。



コンクールシェフ! / 五十嵐貴久
講談社

最終審査のテーマは「十年ぶりに会う友人たちとの夕食、そのひと皿」。時間制限ありの勝負の世界でしごきを削り、個性が光る。スピード感あふれる対決から伝わる緊迫感。料理人は職人だ。料理の腕はもちろん、挑戦者それぞれの料理に懸ける情熱、背負った想いに胸が熱くなる。

STORY / 伝説のTV番組『料理の鉄人』に携わった五十嵐貴久が描く、渾身の料理バトル小説。日本最大の料理コンクールで最終審査に残った6人のシェフ。最後の闘いを制し世界に羽ばたくのは誰？

教えてくれた人



八丁座・サロンシネマ
支配人
蔵本健太郎さん

広島を代表するミニシアター。「八丁座」「サロンシネマ」の2館がある。



ジュンク堂書店
広島駅前店
大貫愛理さん

「エルエールHIROSHI MA」6階。書籍や雑誌はもちろん、雑貨や文具なども幅広く取り扱う。

料理を仕事に したくなる 本&映画

書店&映画館で
聞きました

メジャーリーガー大谷翔平の学生時代の愛読書は漫画『MAJOR』だと言われるように、思春期に読む本や映画が、将来に影響を与えることも料理人への夢がますます高まりそうな本&映画を、広島の本屋と映画館スタッフに教えてもらった

CINEMA

レミーのおいしいレストラン 2007年 / ディズニー

友情、家族の絆、そして陰謀…まさかの展開! 面白さ・美味しさでんご盛りの大冒険、さすがエンタメの横綱ディズニー! 「誰にでも料理はできる」。偉大なシェフの精神を体現するネズミに乾杯! ばくも料理ができるかもしれない。大事なのは勇気。

STORY / ネズミのレミーは、シェフを夢見る料理の天才。ある日バリのレストラン『グストー』で、料理が苦手な見習いシェフ・リングイニと出会う。一人と1匹が起こす美味しい奇跡とは!?

グランメゾン・パリ 2024年 / 東宝

食の本場パリでのロケがすごい。さまざまな壁を乗り越え、チーム一丸となって挑む登場人物たちの姿に、とにかく胸が熱くなる。自分を信じ、仲間を信じるのが一番の原動力。国も言葉も超えて心を動かす「食」ってすばらしいと感じられる作品。

STORY / 日本でミシュラン三つ星を獲得したレストラン『グランメゾン東京』。フランスの本場・パリに店を立ち上げ、アジア人初の三つ星獲得を目指すのが、結果を出せない日々が続く…。

かもめ食堂 2006年 / メディア・スーツ

「コーヒーは自分で淹れるよりも、人に淹れてもらったほうが美味しいんだ」。手料理の織りなす幸福な時間。すてきな街並み。シナモンロールを作る、だれかと一緒にいただく。香りまでしてきそうな、ゆったりとした時を、ぜひ映画で味わって。

STORY / フィンランドの首都・ヘルシンキで日本人女性が営む小さな食堂『かもめ食堂』。店主のサチエを中心に、ミドリ、マサコらが織りなす、穏やかで温かな日々を静かに綴ったドラマ。