

青森市匠の職人（令和四年度受賞）

えびな  
蝦名

ひでき  
秀樹

（西洋料理調理人）

料理人の裾野を広げ、  
技術を伝えたい

主な受賞歴

- 平成 23 年 全日本司厨士協会北部地方本部 技術功労賞
- 平成 30 年 全日本司厨士協会総本部 アカデミー銅章
- 令和 2 年 青森県卓越技能者表彰

問い合わせ先 株式会社青い郷里<sup>もり</sup>  
〒030-0961  
青森市浪打一丁目 1 番 21 号  
TEL 017-757-8085



2021 テイクアウト-1 グランプリ  
出品作品

- ・県産牛もも肉のロースト
- ・陸奥湾産ホタテのけんちん蒸し
- ・青森サーモンと大根の<sup>巻</sup> 巻 など

取材レポート  
高校時代に「料理する」ことに興味を持ち、18歳から料理の道に進んだ蝦名さん。静岡のホテル勤務時の上司から様々な技術を学び研鑽を積んだ結果、公認料理人としてアルゼンチンのブエノスアイレス市に赴任し、国内外の政府要人や皇族、重役役員等への食事を提供するなど、その高い技術が認められ平成30年に全日本司厨士協会総本部アカデミー銅章を受賞、令和2年には青森県卓越技能者として県知事から表彰を受けました。  
常に同じ味・状態を再現することに難しさを感じる一方、一つの料理を仕上げるために食材・素材の状態を見極め、様々なアプローチで料理を組み立てることにやりがいを感じるとのこと。また、この仕事をしていて良かったと感じた瞬間は介護老人保健施設と障がい者施設の行事会で食事を提供し、とても喜んでもらったときだと話します。  
今後は「料理人の裾野を広げ、若い料理人にその技術を伝えていきたい」と話す蝦名さん。  
「匠」の技術が一人でも多くの料理人に伝えられることを期待しています。

