

青森市匠の職人（平成21年度受賞）

菊池啓一きくち けいいち（西洋料理人）

「私を育ててくれた青森に恩返ししたい。」



主な受賞歴 '92年 第18回世界料理オリンピック銅メダル受賞。
'99年 シンガポールフードフェスティバル料理大会入選。
'08年 現代の名工（卓越した技能者）表彰受賞。
'11年 春の褒章 黄綬褒章受章

問い合わせ先 学校法人ケーエム学院
青森調理師学校
〒030-0812
青森市堤町2丁目13番5号
TEL 017-775-2301



調理実習で完成した「パエリアとオイスターチャウダー」

【取材レポート】

菊池さんは、昭和37年から西洋料理界に身を置き、絶え間ない努力で調理技能の研鑽に努め、平成4年にドイツで開催された「世界料理オリンピック」に日本代表として参加し、銅メダルを受賞するなど国際的にも活躍しています。

平成20年には、厚生労働省より「現代の名工」に選ばれたほか、平成23年の春の褒章では、業務に精励し皆の模範となる者に与えられる黄綬褒章を受賞しています。

特に、郷土の食材を使用した西洋料理を得意とし、ホタテのテリーヌやバイ料理の技能は群を抜いており、顧客から高い評価を得ています。

現在、学校法人ケーエム学院青森調理師学校の副校長として後進の育成に力を注ぐ菊池さん。

「調理の基礎技術など常に緊張感を持って指導しています。これまで現場で学んだ経験を若い人達に教えることで私を育ててくれた青森に恩返ししたい。」

『匠の心と技』を受け継いだ多くの若い料理人たちが県内はもとより全国のホテルで活躍しています。

