

青森市匠の職人（平成24年度受賞）

くらおか
倉岡
あきひこ
明彦
（中国料理人）

親方たちから継承した技と心を、次の世代に



主な受賞歴 '87年 日中調五周年記念
第一回中国料理コンクール アイデア料理部門入賞
'93年 日中調十周年記念 世界大会 展台部門展示
問い合わせ先 中国料理 龍鳳閣
〒030-0803 青森市安方2丁目6-11
TEL 017-722-7800



青森県料理フェアに出品したデザート盛り合わせ

【取材レポート】

高校生の時に初めて食べた、あんかけご飯のあまりの美味しさに感動し、高校を卒業後、調理師学校で料理の基礎を学び、中国料理 龍鳳閣 に入社した倉岡さん。

「見習い時代は朝から晩まで働き詰め、とてもつらく大変でした。それでも、鍋洗いに始まり、野菜切り、餃子や春巻きの皮づくり、餡作り、そして包丁を持てるようになって、鍋を任せられ、一品作らせてもらえるようになり、つらく大変な見習い時期を超えると、楽しいと感じる時間がどんどん増えていきました」と振り返ります。

その後、県内のホテルや中国料理店で更なる調理技術の研鑽に努め、平成4年に龍鳳閣の料理長に就任。

平成5年の（社）日本中国料理調理師会10周年記念世界大会では、展台（模範料理）部門で青森県選手の一人として魚貝料理を担当し、その料理は国内外で高い評価を得ています。

また、その頃から、県内の福祉施設への慰問活動や市内高等学校の調理科講師を務めるなど、活動は多方面に広がっています。

現在は、教わる側から教える側になり、「自分が親方たちにそうしてもらったように、今度は若い人達に自分の技と職人としての心を継承し、青森の中国料理界を引っ張ってほしい」と期待を寄せます。

