

# 青森市匠の職人（平成25年度受賞）

なみうち とおる  
**浪内 通**  
（日本料理人）

## 新しい郷土料理を作り続けていきたい



### 主な受賞歴

- '98年 第17回技能グランプリ 敢闘賞
- '98年 青森県卓越技能者表彰受賞
- '04年 全技連マイスター認定

### 問い合わせ先

日本料理 百代  
〒030-0802  
青森市本町2丁目3-11  
TEL 017-776-5820  
FAX 017-723-5577



浪内さんが調理方法を考案した『ふじつぼ料理』

### 【取材レポート】

料亭に生まれ、小学生の頃から店の皿洗いや盛り付けの手伝いなど、料理に親しんでいた浪内さん。

高校を卒業後、都内の総合結婚式場や老舗料亭での14年間にわたる修業を経て昭和60年に帰青。現在は地元食材を使った懐石料理の店「百代」の料理長として伝統ある老舗の味を継承し、その腕を振るっています。

料理に対する情熱と好奇心は人一倍、食材探しに行った漁港で、砂を除去できず邪魔ものとして捨てられていた「ふじつぼ」を持ち帰り、調理方法を考案。青森の新鮮な海鮮食材「七子八珍」の一つに育てあげ、食べる人を魅了しています。

また、仕事の傍ら全国の技能大会に出場するなど技術の研鑽にも努め、平成16年には全国技能士会連合会から、優れた技能と職業知識をもつ熟練技能士として「全技連マイスター」に認定されています。

「青森は海と山に囲まれた、美味しい食材の宝庫です。これらを使った新しい郷土料理を作り続けることが、私の今の目標です」と浪内さんは語ります。

料理への飽くなき探究心が成せる『匠の技』と、地元の旬の食材が織り成す新しく多彩な郷土料理の数々が、県内外を問わず多くのお客様の舌をうならせています。

