

# 青森市匠の職人（平成30年度受賞）

林 はやし

道明 みちあき

（中国料理調理人）

## 食材にとって最良の調理法を見極める



### 主な受賞歴

- '02年 第4回日本中国料理協会  
青年調理士のための全日本中国料理  
コンクール 最優秀賞
- '13年 中国東北国際コンクール  
団体部門 特金賞  
個人部門 金賞
- '15年 フランス国際コンクール  
団体部門 特金賞  
個人部門 金賞

問い合わせ先 中国料理 小青島  
〒030-0913  
青森市東造道3丁目6番1号  
TEL 017-718-5518



『県産ホタテの  
香り揚げ』



『県産桜姫鶏の  
中国みそ炒め』

取材レポート  
18歳のときに偶然目にした調理人募集の張り紙に興味を引かれ、中国料理調理人を志した林さん。見習いとして働き始めた頃は、中国語が全くわからなかったため、メニューも読めず、中国人シェフからの指示もほとんど理解できない毎日を経験していました。

また、中国料理は食材の切り方や下味の付け方など調理方法の種類がとて多く、中国語の勉強と調理技法の習得にはかなり苦労したと話します。

調理人として働き始めて15年が過ぎた頃、林さんは、日本中国料理協会の会合の場で、市内で県産品にこだわった中国料理を提供する調理人と出会いました。この出会いが、自身の調理人人生に大きな影響を与えたと言います。

この調理人との交流をきっかけに、青森の新鮮で美味しい食材をもっと前面に出した料理を創ってみたいとの思いが強くなり、林さんは研究を重ねました。

その結果、考案した県産食材を使ったメニューで2度の国際コンクールに挑み、いずれも団体、個人ともに高い評価を得ました。

調味料の僅かな量の違いや、食材を鍋に入れる一瞬のタイミングの差が、出来上がったときには大きな差となって現れるため、中国料理は奥が深い。」と話す林さんの永遠のテーマは「食材の特性を理解し、最良の調理法を考え、実践すること」。

まだまだ自分は未熟と謙遜する中国料理の匠は、基本的なようで「難しい」と言いつつ、このテーマに日々向き合いながら、今日も青森の食材を最大限に活かすことができる、最良な調理法を模索し続けています。

