

# 青森市匠の職人（平成30年度受賞）

工藤 くどう

大輔 だいすけ

（日本料理調理人）

## 豊かな地物食材の未来のために

主な受賞歴	
'98年	第3回青森県料理フェア 会長賞
'99年	第37回技能五輪全国大会選抜選考会 会長賞
'02年	第23回日本料理技能向上全国大会 名誉会長賞
'04年	第24回日本料理技能向上全国大会 日本リゾートクラブ協会会長賞
'07年	日本料理コンペティション東北越大会 第3位
'08年	第22回全国日本料理コンクール 大会会長賞
'09年	第2回青森県日本料理コンクール 青森県技能士会会長賞
'10年	第3回青森県日本料理コンクール 青森県技能士会会長賞
'13年	第1回日中韓海鮮料理国際大会 金賞
'18年	青森県技能奨励賞

取材レポート  
板前になって手に職をつければ、どんな時代にも対応できる。」と考えた工藤さんは、高校の卒業式の3日後には既に、住み込みで日本料理の修行を始めました。

修行先のお店では、そんなに辛くても、同期は勿論、先輩にも負けたくないという一心で懸命に食らいついた。」という負けず嫌いな一面から、後片付けを全て終えた夜中に、包丁の使い方や魚の捌き方などの練習に明け暮れ、関連する書物も読み漁りました。この下積み時代の地道な努力が、現在の高い技能の礎となっています。

幼少期から親戚の漁師の手伝いをしていた経験や、学生時代に県内農家で行った農業体験などを経て、青森の生産者が丹精込めて世に出した食材を大事に使いたい、またその魅力を広く伝えたいとの思いに至った工藤さんは、地物食材にこだわる料理人として活躍してきました。平成25年には日中韓海鮮料理国際大会で金賞を受賞し、地元青森の食材を用いた料理が高く評価されています。

「こんなにも食材に恵まれた土地で仕事ができるということ自体が、料理人としてとても幸せなこと。」と話す工藤さんの目標は、青森の農業・水産業とともに発展していくこと。

お客様全員を満足させることは難しいからこそ、一人でも多くの方を笑顔にするために、季節やお客様の年齢に合わせて、味付けや柔らかさを微調整するなど、細やかな気遣いを決して忘れない日本料理の匠。これからも愛する青森の地で、県産食材に包丁を振ります。



地物食材を用いた『初春の前菜』



初冬のお造り『青森魚介の宝箱』

