

# 青森市匠の職人（令和三年度受賞）

## 喬きょう俊和としかず（中国料理調理人）

### 県産食材の魅力を世界へ



#### 主な受賞歴

- 09年 第1回国際青年中餐厨师大会 金賞
- 13年 第1回東北アジア国際中国料理技能大会 個人・団体 特金賞
- 15年 第1回パリ中国料理国際大会 最高金賞

#### 問い合わせ先

中国料理 小青島  
〒030-0913  
青森市東造道三丁目6番1号  
TEL 017-718-5518

【取材レポート】  
幼い頃から料理上手な母を手伝っていた喬さんは、中華鍋を振る調理人のかっこいい姿に憧れ、18歳で中国料理調理人の道を歩み始めました。

調理学校で学んだ後、高級ホテルで修行を積みながら数多くの調理コンクールに出場し優秀な成績を収めた喬さんは、その高い技能が評価され、29歳という異例の若さで中国料理調理人の最高位資格「特一級厨师」を取得。政府の要人や来賓の晩餐会の調理を担当するなど、超一流の調理人として腕を振っていました。当時は総料理長として150人以上を束ねていたそうです。

平成6年、縁あって新天地・青森での挑戦を決意。ホタテ、ナマコ、リンゴ、ニンニク、長いもなど多くの県産食材と出会い、大いに感動します。青森は素晴らしい食材の宝庫、と確信した喬さんは、県産食材をふんだんに使用したメニューを次々と考案し、国際大会で披露。最高賞を数多く勝ち取り、青森の食材の素晴らしさを世界へPRすることに成功しました。

中国料理の基本は守りつつ、「楽しみ」を大事にしていると話す喬さん。味は勿論のこと、色や盛り付け、香り、そして音にもこだわっており、目でも鼻でも耳でも楽しめる料理を追求しているとのこと。最近ではさらに、減塩も意識しており、美味しいだけでなく、栄養バランスにも優れたメニューを生み出しているそうです。

世界一の称号を手にしてもなお、まだまだ自分も技術を磨いている途中だと話し、研鑽を怠らない喬さんは、若い調理人の模範となっています。

もっともっと青森の食材の魅力を世界に伝えていきたいと話す匠の職人の、第二の故郷での挑戦は、まだまだ続きます。



北京ダック



喬式  
エビチリソース

