

# 青森市匠の職人（平成28年度受賞）

梅田 うめた

弥昇彦 やすひこ（日本料理人）

自分を超える「匠の職人」を育てたい



### 主な受賞歴

- '01年 第21回日本料理技能向上全国大会 NHK 仙台放送局賞
- '01年 第4回青森県料理フェア 青森県職業能力開発協会会長賞
- '05年 第19回全国日本料理コンクール 日本料理研究会会長賞
- '06年 第20回全国日本料理コンクール 国際観光日本レストラン協会会長賞
- '07年 第1回日本料理コンペティション 東北越大会2位
- '10年 青森県技能奨励賞
- '13年 中・日・韓 海鮮料理世界大会 金賞

### 問い合わせ先

学校法人青森山田学園 青森山田中学高等学校  
〒030-8520  
青森市青葉3丁目13番40号  
TEL 017-739-2001

### 【取材レポート】

和食料理人になったきっかけは、梅田さんの友人の家がお寿司屋さんで、遊びに行くといつも「馳走になり、「美味しいものをもっと食べたい。」「食べたいものを自分で作ろう。」という思いから、18才の時に料理人の道を進むことに決めました。下積み時代は料理の基本をしっかりと学び、29才の時には自分の技術を試すため初めて和食料理の全国大会に出場しました。この大会で入選したことから、調理人としてさらに高みを目指すことになりました。

梅田さんは働きながらも数々の料理大会で受賞しましたが、「自分より若い世代の調理人の活躍が見たい。自分の技術を伝えたい。」と思い、平成24年に青森山田高等学校調理科の教諭になり、現在、調理人の卵たちを指導しています。和食料理の技術を伝えることで一番苦労することは、包丁の使い方だそう。特に和食は使用する包丁が多く、使い方や用途が違つので怪我をすることも、指導には気を使つてます。

指導の中で大切にしていることは「郷土の味」。「私が指導した子たちは全国に料理人として巣立って行きます。この業界に自信を持って飛び込んで欲しい。それと、全国に青森の味を伝えて欲しいと思います。」生徒からは「梅田先生から郷土の味を教わった。自分の郷土料理を全国の皆さんに食べてもらいたい。」

若い料理人が「匠の職人」の指導の下、全国へ羽ばたき青森の味を伝えます。



基本的な技術や料理の創造性を伝えます