

離島で和食を学ぶ

「島食の寺子屋」卒業生の軌跡

島根県隠岐諸島・海士町で和食料理人としての感性を磨き、現場直結型のプログラムで技術向上を目指す「島食の寺子屋」。この春より東京・銀座「六雁」にて新人料理人として奮闘する寺子屋卒業生取材した。



松崎千香さん

さまざまなポジションの手伝いを約2か月間経験し、今は胡麻豆腐の仕込みを任せられている松崎さん。「口下手です」という彼女に、秋山さんははっきり「意志」を伝える大切さを教え、また店の看板料理である胡麻豆腐を作ることで、料理に向き合う姿勢を学んでもらいたいと考えている。

「意思」を重んじる環境で日々挑戦し、研鑽を積む



胡麻豆腐

松崎さんが作った胡麻豆腐。念入りに胡麻を磨り潰し、力強く練り上げる作業を通して、己を見つめ、じっくり料理と向き合う姿勢が育つ。

外に出て初めて気づいた
島で学んだことの価値

「島食の寺子屋」第2期卒業生の松崎千香さんは小学生の頃から料理人を目指し、大学では栄養科学を学んだ。「食材に触れているときに一番幸せ」と語る彼女は、豊かな自然の下で育つ食材や、その食材を提供してくれる生産者さんと直に関われる海士町に興味を持ち、食材調達、調理、提供までを一貫して学べるカリキュラムに惹かれて「島食の寺子屋」に入校した。1年後、島で獲れた食材だけで料理を作る、という他ではできない経験を糧に、次なるステップとして「六雁」での修業を決意。約2か月間の研修期間を経て正式採用された。仕事は胡麻豆腐作りと個室での接客。週一度の賄い当番も修業の一環だ。主に仕込みの手伝いをやらせてもらっていた最初の頃は、忙しく動き回る大勢のスタッフの中で戸惑ってばかりだったが、「分からなければその場で確認すること。その方がミスなく周りに迷惑がかからない」と諭され、それからは積極的に教えを乞うようになり、スタッフの一員としての自覚も生まれた。「島の外に出て初めて学んだことの価値を知りました」という松崎さん。いまは料理技術に加え、歴史や文化など日本料理の背景となる事柄への理解も深めたいと考えている。技術的には未熟でも、料理をやりたいという「意思」を重要視する職場環境の下、彼女の挑戦は始まったばかりだ。



六雁 総料理長 秋山能久さん

私が若い人に伝えたいのは技術より料理に対する姿勢です。食べた人から笑みがこぼれるような料理は、食べ手を思い、愛情込めて作らないと実現しません。賄いを新人に任せているのは、そうした料理の本質を学んでもらいたいからです。食材を見て知恵を絞り、切れ端なども活用しながら心を込めて料理を作ることが料理人としての第一歩となります。島の食材だけを使い、心を込めて料理を作って喜んでもらう「島食の寺子屋」も、私が賄いで学んでほしい料理の本質と共通するものがありますね。卒業生の松崎さんには賄い作りを通して料理に対する姿勢をさらに深めて欲しいですし、接客業務を通してお客様の要望を察知する力も身に付けてほしい。いずれキッチンに立った時、いまの修業と海士町での経験とがどう合体されるのか、楽しみです。

食べ手を思って作る「君がため」の料理を目指してほしい。

島食の寺子屋・常勤講師募集

海士町は海、山、田畑がとても近く、農家や漁師の方々ともほぼ毎日顔を合わせます。島に来て初めて驚いたのは食材の旬が瞬く間に過ぎること。同じ野菜でもわずかに1週間違うだけで味が変わります。厨房に籠って、選ばれた食材だけを見ていた時は未知だった、自然と共にある農作物に触れ、海や山で食材を探したり米作りを手伝ったりと、さまざまな経験を通して自身の料理感も変わりました。もちろん講師の仕事からも多くの「気づき」が得られます。長年の経験ゆえの思い込みが崩されることもあり、若い情熱溢れる生徒と共に仕事をする喜びもある。何より島では今までの肩書きより、同じ島に暮らす人と人との交流があります。一見「回り道」のように思える講師経験もじつは、料理人としては「価値ある回り道」であると実感しています。

現講師 佐藤岳央さん



募集内容

島根県隠岐郡海士町にある和食料理人育成塾「島食の寺子屋」の常勤講師

勤務地	給与	契約期間
島根県隠岐郡海士町	400万～600万 (経験・スキルに応じてご相談となります) ※住宅・車両はこちらで準備致します。 ※保険あり(雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金保険)	2020年4月～ 契約期間は2年～3年 ※延長可。契約終了後、島内飲食現場(ホテル、日本料理店など)の総料理長ポストもあり。 ※契約開始より前到来島頂き、現常勤講師から引継ぎを受けます。
業務内容	休日	
島食の寺子屋の生徒への指導 ・生産現場での仕入れ ・校舎での調理技術指導 ・海士町内飲食店での実践指導	原則週休2日制	

問い合わせ先 〒684-0404 島根県隠岐郡海士町大字福井1365-5
一般社団法人 海士町観光協会「島食の寺子屋」 担当者: 恒光一将(つねみつ かずまさ)
Tel: 08514-2-0101 / Fax: 08514-2-0102 / Mail: tsunemitsu@oki-ama.org / http://washoku-terakoya.com/

