



九州の三ツ星

九州で頑張る人を応援するコーナー「九州の星」。

本号はスペシャル企画として、九州で活躍するホテルシェフ3人を紹介します。



ホテル日航福岡
「レ・セブリティ」
調理部 洋食調理課

池田 亮

IKEDA RYO

第1回エスコフィエ・
ヤングシェフコンクール 第1位



熊本ホテルキャッスル
調理顧問
中国料理総料理長

川上 洋信

KAWAKAMI HIRONOBU

令和元年度 卓越した技能者
(現代の名工) 表彰



ホテルニュー長崎
「テラスレストラン ハイドレンジャ」
調理部 課長

鈴木 智宏

SUZUKI TOMOHIRO

第25回世界料理オリンピック
カリナリーアート(料理芸術)銀メダル

九州の星

Star of Kyushu

| 59 |

頑張るあなたを
応援するコーナーです

「若き才能 エスコフィエ」世界大会に向け、
フランス料理の研究を重ねます！





授賞式の様子



賞状を手に記念撮影(左から千々松副総料理長、池田さん、中橋総料理長)

第1回 エスコフィエ・ヤングシェフコンクール 第1位



優勝料理

「ウ・ア・ラレーヌ アマファソン」

来年3月、世界大会へ出場！

池田亮さんは、福岡県直方市に生まれ、5人弟妹の長男として育った。

「家の手伝いで弟や妹に料理を作った時、『美味しい』といって食べてくれるのが嬉しかったです」

料理人の原点は手料理を食べる家族の笑顔だった。池田さんは調理科のある大和青藍高等学校(直方市)に進学。

「高校時代、ホテルシェフ出身の恩師と出会い、フランス料理の面白さに目覚め、この道を究めたいと思いました」

ホテル日航福岡に入社後、一般社団法人日本エスコフィエ協会主催「第1回 エスコフィエ・ヤングシェフコンクール」に挑戦。見事、初代1位に輝いた。

同コンクールは、才気あふれる若い世



池田 亮

IKEDA RYO

ホテル日航福岡

「レ・セレブリエ」
調理部 洋食調理課

Age 24

代(25歳以下)のフランス料理人がエントリーし、出題テーマに沿って考案されたルセット(レシピ)で審査される。

「仕事の後や休日を使って30品ほど試作を作り、シェフや先輩にアドバイスをもらいました。優勝の報せを聞いたときは、びっくりしましたが、周りのみんなが喜んでくれて嬉しかったです」

優勝者の池田さんは今年4月、上海の世界大会に日本代表として出場する予定だったが、新型コロナウイルス感染症の影響で中止になり、来年3月のフランスでの開催に繰り延べされた。

「今からさらに料理の経験値と研究を重ね、世界大会にのぞみます。世界各国の代表と交流するのも楽しみです！」



▲ 玄海産鱸のヴァプール ココナッツの香り ズッキーニのピュレと槍烏賊のフリカッセ



▲ オマール海老と帆立貝柱のシトラスマリネ フロマージュブランとミスカのヴェール

苦労は絶対にどこかで活きる！
プラス思考と感謝の気持ちを忘れずに

九州の星
Star of Kyushu

| 60 |

頑張るあなたを
応援するコーナーです

KUMAMOTO
HOTEL CASTLE
川上



「現代の名工」受賞を祝う会での記念写真



祝賀会にて。師匠の齊藤隆士さんと一緒に

令和元年度 卓越した技能者（現代の名工）表彰

苦労があったから今がある

開業60周年の熊本ホテルキャッスル。ホテル内にある「中国四川料理 桃花源」は熊本では知らぬ人はいない名店だ。

同ホテルの調理顧問・中国料理総料理長を務める川上洋信さんは、北海道出身。高校2年生の時、父の急逝をきっかけに「家族には甘えられない」と、大学への進学を諦め料理人を志した。

札幌パークホテルに入社し、1年接客を担当した後、希望していた調理場へ。「洋食や和食は人気で入れず、嫌々入った中華で人生最高の出会いがありました」それが後に師と仰ぐ齊藤隆士さん（※）との出会いだった。

札幌で9年修業し中華を一通り覚えた頃、当時既に熊本ホテルキャッスルで中国料理長となっていた齊藤さんから「更に修業してみないか」という誘いに応



川上 洋信

KAWAKAMI HIRONOBU

熊本ホテルキャッスル

調理顧問
中国料理総料理長

Age 69

じ、北海道から出て、東京や松山、福岡で研鑽を積んだ。

熊本ホテルキャッスルに入社後は料理長として活躍しながら、テレビ出演や料理教室の講師、学校で授業を受け持つなど中国料理の普及に努める。

「休みの日は家でも料理を作るようにしています。家庭のIHやガスを使って料理を作らないと、家庭料理を教えるときの説得力がなくなりますからね」

2019年度には、厚生労働省認定「卓越した技能者（現代の名工）」を受賞。

「これからの人生は恩返し。周りに感謝の気持ちを伝えたい。先陣をきって鍋を振り、後に続く人は自分の背中を見て育って欲しい」

（※）「熊本ホテルキャッスル」相談役。四川料理の第一人者、故・陳建民氏に師事。陳建民氏がわが子陳建一（料理の鉄人）を託した愛弟子の一人。



▲毎年11月～翌2月まで登場する冬メニュー「カキと銀杏の辛子炒め」。全国に発信したクオリティの高さを追及した料理



▲四川料理の秘伝「樟茶鴨子」（ザンツァーイヤーズ）。鴨の燻製料理だが日本で自家製を提供している店は数少ない

「美味しい」を追求し、
これからも挑戦し続ける



九州の星
Star of Kyushu

| 61 |

頑張るあなたを
応援するコーナーです



同オリンピック閉会式



世界料理オリンピック。鈴木さんの展示ブース

第25回世界料理オリンピック カリナリーアート(料理芸術)銀メダル

世界料理オリンピックで銀メダル

ホテルニュー長崎の料理人・鈴木智宏さん

は、今年2月、ドイツで開催された「第25回世界料理オリンピック」で、個人部門の銀賞に輝いた。

同オリンピックはドイツシェフ協会が

主催し、4年に一度開かれる。団体や個人部門があり、今回は約70カ国約1,800人が出場した。

鈴木さんが出場したのは、色合いや見た目の美しさなどを競う「カリナリーアート(料理芸術)」部門。

「競技会ではコース料理を会場に展示するので、食材や調理法、色合い、盛り付け方法など、1年半前から試行錯誤し、料理長からアドバイスをもらった

りました」

料理人を志したのは大学生の時。

居酒屋でのアルバイトをきっかけに接客・料理の世界に魅了され、ホテルの世界へ飛び込んだ。

「ホテルで提供する料理はチーム戦。

1皿に複数のシェフの知識や技術を結集させています。だからこそ、コンテストも個人である前にホテルニュー長崎の一員であるという誇りを持って出場しています」

鈴木さんは今回の結果に満足せず、今後も努力を続けるという。

「料理人にとっては美味しいといってもらうのが一番嬉しい。ぜひ、長崎市にお越しの際は食べにいらしてください！」



鈴木 智宏

SUZUKI TOMOHIRO

ホテルニュー長崎
「テラスレストラン ハイドレンジャ」
調理部 課長

Age 38



▲長崎ばってん鶏のコンフィ セーブ茸のチュイル添え



▲世界料理オリンピックで銀賞に輝いた料理