

現代の名工府内9人

世界に和食広めたい

日本料理調理人

室田大祐さん 56

様々な分野で優れた技能を持つ人を表彰する「現代の名工」が厚生労働省から発表され、府内からは、日本料理調理人の室田大祐さん(56)(大阪市港区)ら9



「お客さんに『また来るわ』と言ってもらった時が一番うれしい」と話す室田さん(大阪市港区)

人が選ばれた。

日本料理の国内外への普及や後進の指導に尽くしてきた。受賞に「喜びと同時に責任を感じる。これから頑張れという意味でしょうね」と笑顔を見せた。

家族は代々、料理旅館や割烹を経営し、料理をする父の姿を見て育った。高校

を卒業した1982年に、大阪・ミナミの料亭で修業を開始。美しい料理を見て「まるで芸術。これを作れるようになりたい」と思ったのが料理人の原点という。

約3年後、父の店に入ると、調理場で腕を振るいながら、日本料理の魅力発信にも取り組んだ。「大阪の料理人なら、地元の食材を大切にしないと」と、なにかの伝統野菜を使ったメニューを考案し、講習会で広めるなど「大阪愛」も人一倍強い。

昨年には、国の「日本食普及の親善大使」に任命され、国内外に日本食や食文化を伝える役割も担う。

今、力を入れているのが、イスラム教徒が食べられるよう豚肉やアルコールを使

わない日本料理の普及だ。東京五輪・パラリンピックに向けて多くのイスラム教徒が来日すると考え、調理師ら向けの研修会を全国で開いている。

「日本料理は、見た目や香り、味はもちろん、箸で

触れた時の感触も大切。そして、食べているお客さんとの会話で完成する」という。世界に日本料理が広まるよう、これからも活動を続けるつもりだ。

ほかに府内から選ばれた

のは次のみなさん(字体は読売新聞の表記スタイル)。
▽小野田孝平(産業用機械組立工)▽白井勝(理容師)▽中屋隆彦(溶接ロボット運転工)▽西岡悦子(寝具仕立工)▽早川恵一(パーテナー)▽樋口誠(ソムリエ)▽藤本末慶(冷間主任工)▽堀内正人(旋盤工)