

# 青森市匠の職人（平成21年度受賞）

## いちのへ ひろじ 一戸弘治（中国料理人）

「お客様に喜ばれる理想の味を求めて。」



### 主な受賞歴

（社）日本中国料理調理師会  
功績賞受賞（'96年）

### 問い合わせ先

中国料理 火山

〒030-0812

青森市堤町2丁目17-6

TEL 017-773-7059



熱心に指導を行う一戸さん

### 【取材レポート】

一戸さんが中国料理の世界に興味を持ち始めたのは小学5年生のとき。兄が作ってくれた豚豚に「世の中にこんなうまいものはない。甘くてすっぱくて、柔らかくて力入りして、彩りもきれい」と衝撃を受けたことがきっかけでした。

実家の肉屋の手伝いをしながら包丁さばきを学び、中学卒業と同時に本格的に料理の世界に足を踏み入れ、市内の中国料理店で12年間修行した後、28歳という若さで独立し、中国料理店「火山」を開業。

独立後も積極的に日本中国料理協会等の研修に参加し腕をみがき、中国料理の四大流派である北京・上海・四川・広東料理の全てに精通するとともに、野菜彫刻の高い技術を取得し、色鮮やかな鑑賞を楽しむ料理を得意としています。

また、平成10年からは東奥学園高等学校調理科の講師も勤め、中国料理の基礎から高度な飾り切りの技術まで、料理人を目指す子供たちに熱心に指導しています。「食べることがみんな好き。でも、時と共に好みは変わっていく。新しい食材や中華以外の料理も試しながら、日々、勉強の毎日です。」と一戸さん。

常にお客様に喜ばれる理想の味を求め続ける、中国料理の『匠の職人』です。

