

# 青森市匠の職人（平成28年度受賞）

湯瀬 ゆぜ

章治 しょうじ

（西洋料理人）

誰でも「美味しい」の瞬間を



### 主な受賞歴

- '10年 (社)全日本司厨士協会北部地方青森県本部会長賞
- '11年 (社)全日本司厨士協会北部地方本部技術功労賞
- '13年 (社)全日本司厨士協会アカデミー 銅章
- '14年 青森県卓越技能賞

### 問い合わせ先

ラ・プラス青い森  
 〒030-0822  
 青森市中央1丁目11番18号  
 TEL 017-734-4371



ハンバーグのペースト食



ペースト状のデザート



【取材レポート】  
 湯瀬さんは農家の家庭に生まれ、3人兄弟の長男ということから、家族のために晩ごはんを作るが多かったそうです。初めてカレーライスを作った時に家族に喜ばれ、料理に興味を持ち、たくさんの人に食べてもらいたいと思いました。数ある料理の中で、西洋料理の道に進んだ理由としては、「コックの服がかっこよかったから。」とのこと。  
 ラ・プラス青い森の料理長となった頃に「障がいを持ち、流動食しか食べられない人にもホテルの料理を食べさせたい。」というお客様の要望がありました。固形の食べ物を食べられない人にもホテルの料理を味わい、感じてもらうことを目標に「ペースト食」の研究に力を注ぐことになりました。「ペースト食」を作る上で大切なことは「喉越し・アレルギー対策・彩り」であり、元々の料理の味を保ちながらペースト食を作ることには経験と技術が必要です。試行錯誤を繰り返し、今では青森市外からも「ホテルのペースト食」を食べに来られるお客様がいるそうです。「例えば、親御さんが固形の料理を食べ、その固形の料理のペースト食を障がいを持つお子さんが食べる。家族で同じ料理の味を感じることができ、障がいを持つお子さんの美味しいという瞬間の笑顔が励みになります。」と湯瀬さんは言います。  
 ペースト食の「匠の職人」はこれから「美味しい」の瞬間を探し求めます。