

平成23年度選定 第16期

よし だ とし ひ こ
吉田 敏彦

調理師(西洋料理) / 金沢区

●昭和30年 横浜市出身 ●昭和54年「ザ・ホテルヨコハマ」入社 ●ホテルモンテ横濱 名誉総料理長を務め、平成30年3月に退職

〈主な受賞歴〉平成14年 横浜市優秀技能者表彰受賞(横浜市長) / 平成20年 アカデミー銀章受賞(社団法人全日本司厨士協会) / 平成21年 名誉司厨士の証受賞(社団法人全日本司厨士協会)

〈プロフィール〉 中学・高校と剣道に打ち込み、県大会優勝の時に先輩の経営するレストランで食べたステーキに感銘を受け、料理の道を志す。高校卒業後、横浜の各レストランを経て、料理の腕を研鑽する。「ホテルモンテ横濱」の前身である「ザ・ホテル ヨコハマ」の創業時から勤務し、ホテル内各セクション料理長を経て、総料理長となり、さらに名誉総料理長を務めた。



マイスターの技

西洋料理一筋に従事した経験と日頃の研究成果を活かし、古き良き時代の料理を見直したアイデアに満ちたメニューを創作しています。

また、若い人達にも気軽にフレンチに親んでもらえるよう、彩や盛り付けだけでなくソースにも軽さを出すなど工夫したり、横浜産などの地元の食材を大いに利用したメニュー作りを心掛けています。

料理もサーフィンも

二度と同じ状況にならないという点は同じ

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、家庭でお母さんが熱々のご飯をよそって手渡してくれた…。この感覚が僕の料理の理想です。心もここにあると思います、「料理の技術的なことはもちろん重要で挙げたらきりがありませんが、一番大切なのは気持ち。高齢の方だからもう少し柔らかく仕上げよう、子供だったらデザートでびっくりさせよう、お客様によってメニューも変えます。お客様の喜ぶ顔を想像して料理を作る、これも大事なことです」と話す吉田さん。

気分転換に始めたウィンドサーフィンは、時にはプロと共に練習する腕前。「料理もサーフィンも、二度と同じ状況にならないという点が似ています。まったく同じ素材を手にもすることもなければ、まったく同じ風に乗ることもない。どんな状況下でも、ベストの結果を出せるのがプロだと思っています」

総料理長として多くの部下を指導しており、その育成手腕には定評があります。また、ザ・ホテル ヨコハマ時代からの手作りのカレールーは、今なお味を引き継いでおり、好評を博しています。また、横浜ガストロノミ協議会のメンバーとして、小・中学校での食育や横浜の地産地消を伝える活動にも積極的に取り組んでいます。