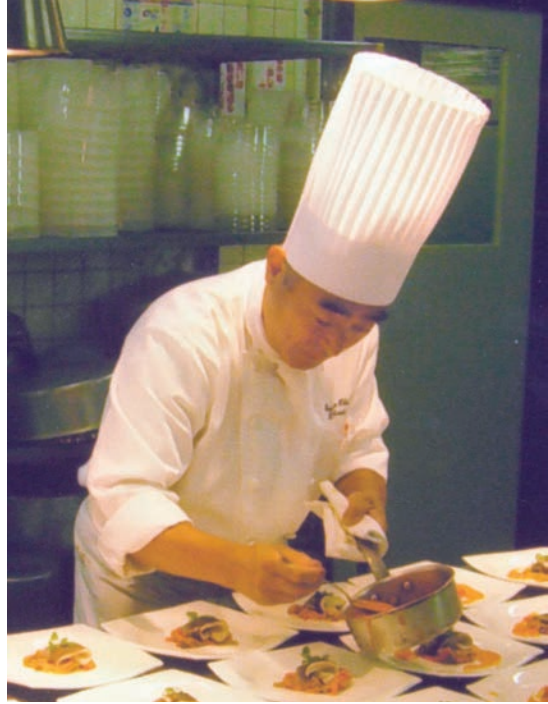


平成9年度選定 第2期

しみず いく お
清水 郁夫

調理師(西洋料理) / 南区

●昭和18年東京都出身●昭和38年神戸市のホテルに入社●昭和55年(財)郵便貯金振興会横浜郵便貯金会館入社●メルパルク(旧郵便貯金会館)の岡山会館で料理長、東京会館、名古屋会館で総料理長を務める●調理技能士、専門調理師、職業訓練指導員●(社)全日本司厨士協会神奈川県本部会長、神奈川県調理師団体連合会副会長などを歴任(主な受賞歴)昭和58年 優良衛生技能者表彰受賞(神奈川県知事) / 平成4年 オーギュスト・エスコフィエ協会 ディシプール章受章(フランス) / 平成9年 最高技術顧問最高技術金章受賞(社団法人全日本司厨士協会) / 平成10年 調理師制度功労者表彰受賞(厚生大臣)〈プロフィール〉岐阜に住んでいた小学校4年生の時に、アメリカ軍のクリスマスパーティーに招待され、初めて食べた七面鳥や西洋料理と、オープンキッチンで料理を作っているコックさん達のコート姿が忘れられない強烈な思い出として脳裏に残り、19歳の時に神戸で調理の道に入る。平成15年にメルパルク名古屋で定年を迎えた後も、(財)郵便貯金振興会で調理企画室長、調理指導役を歴任し、全国のメルパルクチェーンの後進の技術指導に力を注いだ。



マイスターの技

修業時代は、鍋洗い、皿洗い、野菜の下処理、清掃、先輩達のまかない作りとなんでもやってこられました。その時に、親方から言われた「単調な作業でも繰り返し行うことでしっかりした基本技術が身に付く。身体で覚えた基本は決して裏切ることはない」を座右の銘として、清水さんは技術の積み重ねに取組み、その技術が現在の清水さんを支えてくれていると確信されています。

また、勤務の傍ら度々にわたってフランスへ行き、MOFフランス料理最高技術者協会の会長の経営するレストランでホームステイを兼ねて料理とフランス文化の研究をされてきました。

自分自身の豊かさを磨き、 「人に良い」『食』を提供

「食と言う字は人に良いと書きますが、『食』はこの世に生を受けてから最後の晩餐まで、形は違っても人生を豊かに、喜びと健康に寄与するものだと思います」と語る清水さんは、調理師としての使命の重さを常に感じていると言われます。

食による健康作りが問われている現在、長年の料理人人生の中で身に付けたフランス料理の基本と技術を活かし、地産の食材を使用して、「食べて体に優しい西洋料理」を地域の料理教室などで伝えています。また、「子供たちに料理で夢を」をモットーに市内の小・中・高校生を対象に食育に関する授業を行っています。特に小学生の授業では、自身が調理師を目指すきっかけになった思い出を子供たちに重ねながら、目線と一緒に楽しく授業を行っています。その中で、清水さんに、コックさんになることが将来の夢と話してくれる子供がいて、「嬉しく思う反面、責任の重さをかみしめています」とおっしゃいます。