



地域の伝統食材を生かした料理を後世に残したい。

土谷 等さん (56歳・山内)

つちや ひとし

昭和33年、旧山内村生まれ。現在、ホテルウェルネス横手路の料理長。日本調理技能士の育成や試験の実施に携わる一方で、地域の料理教室の講師を務めるなど、地元に着目した活動も行っている。全国日本調理技能士連合会師範、平成26年日本全職業調理士協会会長表彰受賞、平成26年度横手市優良技能者。



おもてなしの心を忘れない

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで日本の食文化は国内をはじめ、世界の注目をあびている。素材そのものの魅力を生かした日本料理で、横手の料理人たちをけん引している匠が、土谷さんである。

高校卒業後、市内の総合宴会場でホールスタッフになった土谷さんは、手に職をつけたいとの思いから料理人を志す。仙台などで日本料理の修業を重ね昭和56年、株式会社いずみに入社し、宴会客など多くの人たちに料理を提供することになる。当時、大阪出身の料理長のもとで働いていたが、そのことが今でも鮮明に脳裏に残っている。京都や四国から取り寄せた野菜を使った繊細な料理に目を奪われ、正月料理の黒豆を一週間ほど手間暇かけて作る様子から、日本料理の奥深さを感じたという。

28歳で和食部門の料理長になった土谷さんは、料理に対する探求心にあふれていた。本で紹介されて

いる料理が気になり、仕事が終わった後、夜行バスで東京に向かい、実際に見た目や味を確かめることも度々あった。「和食洋食を問わず、心を惹かれる料理の本質に触れたかった。料理のことを考えている時が、何より幸せだった」と話す匠から、料理に対する一途な思いが伝わってくる。

平成25年、日本料理技能向上全国大会の郷土料理部門に出場した匠は、山内いものこ、山内にんじん、りんご、ぶどうなど地元の食材をふんだんに使い、冬瓜で作ったかまくらを添えた料理を完成させた。日本リゾート協会賞を受賞したその料理は、匠の地元食材への思いにあふれた一品だった。

匠は、宴会などの残食率をデータ化し、自らの料理を客観的に分析することで、顧客の声に耳を傾けようとしている。食べる人の喜ぶ顔を思い浮かべ、地域の食材を生かした料理で、多くの人たちを幸せにする匠の仕事に終わりはない。