「現代の名工」中川　武

(伊勢調理製菓専門学校　日本料理教授)

本校　日本料理教授　中川　武　先生が
平成１９年度「現代の名工」（卓越技能者表彰）
に選ばれました。

《「現代の名工」とは》
厚生労働大臣よりきわめて優れた技能を有し、卓越した技能を持つ者を表彰する制度。その道の第一人者と目される者に与えられる、栄誉ある称号です。広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、技術者の地位向上を図り青少年がその適性に応じ技能労働者となり精進する機運を高めるための制度でもあります。

「現代の名工」に３人

食べやすさ一工夫

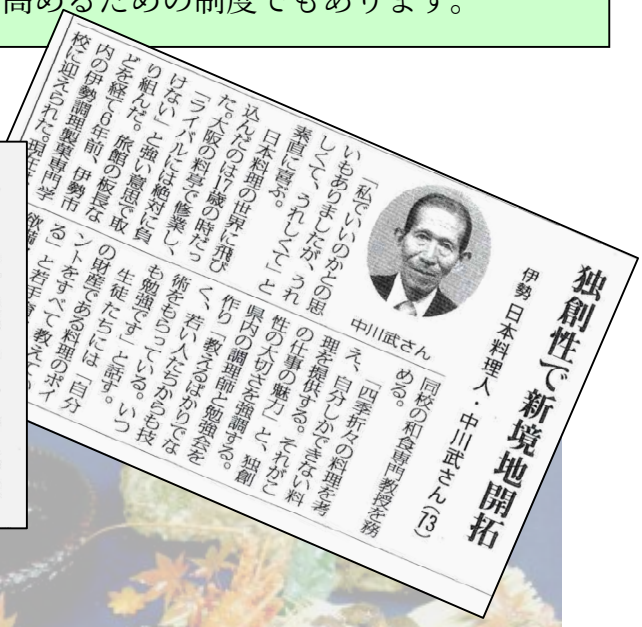
日本料理人、伊勢調理製菓専門学校和食教師
中川　武さん（73）
（伊勢市大世古）

「正直にやってきただけ。周りの人たちが推薦してくれたことがうれしい」と、控えめに喜びを表した。

17歳の時に大阪で修業を始めた。父親は反対したが「火ばしで炭を運べるのを見た大阪の先生が、『こんな器用な子はなかなかいない。私が育てる』と説得した」。

10年近い修業の後、鳥羽市や関西で調理師として腕を振るった。現市では和食チェーン店を4店持つ料亭の総調理部長も務めたが、後輩に譲って退職。5年前から伊勢調理製菓専門学校で若い生徒たちの指導にあたる。「昔習ったことを復習している感じ」と言う。

介護の食事の開発、指導にも力を注ぐ。味や盛りつけを大事にしつつも食べやすいよう工夫を凝らす。師匠からは「人に食わすな、我食うと思え」と教わった。料理は心。生徒たちに同じことを言い続けている。



独創性で新境地開拓

伊勢・日本料理人・中川武さん（73）

中川武さん

「私でいいのかとの思いもありましたが、うれしくて、うれしくて」と素直に喜ぶ。

日本料理の世界に飛び込んだのは17歳の時だった。大阪の料亭で修業し、「ライバルには絶対に負けない」と強い意思で取り組んだ。旅館の板長などを経て6年前、伊勢市内の伊勢調理製菓専門学校に迎えられた。現在、同校の和食専門教授を務める。

「四季折々の料理を考え、自分しかできない料理を提供する。それがこの仕事の魅力」と、独創性の大切さを強調する。

県内の調理師と勉強会を作り「教えるばかりでなく、若い人たちからも技術をもらっている。生徒たちには『自分の財産である料理のポイントをすべて教えて

「現代の名工」中川　武　先生から一言

私が長い歳月を費やして会得してきた日本料理の真髄を、若い調理師の卵である皆さんに少しでもわかりやすく、たくさん伝えていきたいと思います。基本をしっかり学べば将来大きく成長します。