

市民のFACET 横顔

第2回食の都・大阪グランプリ
洋食部門で優勝

萩本栄治さん
はぎもと えいじ

昨年の11月27日に決勝を迎えた「第2回食の都・大阪グランプリ」(大阪商工会議所などが開催)。この大阪らしさを競う料理コンテストに出場した大師町在住の萩本栄治さんが、見事洋食部門で優勝しました。

萩本さんは、大阪市北区曽根崎新地にある「カリーズ」という洋食レストランで働く28歳の若者。優勝した料理は「天野酒香のソールボンヌ・ファム風」。舌平目やホタテを使ったフランスの伝統料理に天野酒やその酒粕を使ったもので、身近な食べ物でいうとシチューやグラタンに近い味。酒粕はチーズとの相性もよく、うまく使うことでこくと風味が増すとのこと。絶妙なバランスで酒粕を調合し、独自の味を引き出したことで高い評価が得られました。現在の職場で働く前は6年間、ホテルのレストランで修行していた萩本さん。



「天野酒香のソールボンヌ・ファム風」はメニューにはないが、事前に予約すれば作ってもらえます



料理に対する思いも相当なもので、おいしい料理を作る秘訣をたずねてみると「妥協しないこと」と「気持ちを込めること」という返事が。妥協せず納得するまで味を追求し、さらに上のレベルをめざす姿勢は職人そのもの。そして、「おいしい料理を作って多くの人に喜んでもらいたい」という気持ちも、一流の料理人として必要不可欠なものと納得しました。

「将来は河内長野でお店を開きたい」という萩本さん。料理人としての一層の活躍を期待します。