

青森市匠の職人（平成24年度受賞）

はたけなか

畠中

ひとし

均

（日本料理人）

お客さまの笑顔のために、手間を惜しまず



主な受賞歴 '98年 第3回青森県料理フェア作品展
青森県日本調理技能士会会長賞
'01年 第4回青森県料理フェア作品展
青森県日本調理技能士会会長賞

問い合わせ先 御料理 はた善
〒038-0803 青森市安方2丁目17-15
ライオンズマンション新町通1F
TEL 017-773-0241



絶品！！「あわびの煮ごり」

【取材レポート】

漁師の家で生まれ育ち、元々は漁師への道を歩んでいた畠中さん。

東京への出稼ぎ中に、勤め先が使っていた割烹料理店の大将から、築地の魚市場に誘われたことが人生の転機でした。

地元の海では見たことも無い圧倒的な量と種類の魚に魅了され、何度か足を運んでいるうちに、「これらの魚を使った料理の道に進んでみないか」と大将から誘いを受け、19歳で日本料理の世界に入りました。

東京の割烹料理店での修業を経て、京都の老舗料亭で足掛け10年の経験を積み、店を取り仕切る板前に次ぐ、煮方 となった畠中さん。「青森の人たちに、本物の和食の味を伝えたい」と帰青を決意。地元ホテルの料理長を数年務めたのち、『御料理 はた善』を開業しました。

元漁師の経験と、京都の料亭時代に学んだ食材の風味を活かす発想や技術で、地元

の食材を使った料理を次々と考案します。「料理人をしていて一番嬉しいのは、おいしかった」と言ってもらい、お店に二度三度と足を運んでもらうことです。だからこそ、同じ食材をどこの店よりも工夫し、手間をかけて料理するんです」と畠中さん。

あわびの煮ごりや真鱈の白子刺、はたはた鍋など、四季折々の旬の食材をふんだんに使ったその料理は、県外の観光客や舌の肥えた常連客から高い人気を得ています。

