

青森市匠の職人（平成26年度受賞）

野呂 裕人のろ まさと（日本料理調理人）

豊かな土壌に感謝しつつ素材の持ち味を大切に



主な受賞歴

- '99年 第18回技能グランプリ 敢闘賞
- '00年 青森県技能奨励賞
- '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
- '08年 第1回青森県日本料理コンクール
青森県日本調理技能士会会長賞

問い合わせ先

お料理 菜のはな
〒030-0802
青森市本町5丁目4番20号
TEL・FAX 017-775-7265
<http://www.aomori-nanohana.sakura.ne.jp/>



八寸盛り込み皿に
思いを込めた
県産豊食初秋の前菜



青森県産食材を使った
帆立と夏野菜の酢の物（手前）
初夏の前菜（奥）

【取材レポート】
「オムライスが原点かなあ。世の中にこんなにもうまいものがあるんだと思った。」と振り返る野呂さん。
友達の家で食べたオムライスに衝撃を受け、卵と料理本を購入し、一ヶ月ほどの試行錯誤の末に、オムライスを完成させ、友達に振る舞ったと懐かしそうに語ります。
料理をつくることの楽しさ、そして喜んでもらえる嬉しさを知り、高校卒業後、本格的に料理の道を歩みます。
一人の師匠について学ぶことも大切だが、いろいろな人の意見を聞き、最も良いと思うところを取り入れていくことも必要と考え、複数の日本料理店で修行を積み、平成11年に「お料理 菜のはな」を開業。
「私の周りには先輩方、全員が先生です。料理は芸術と同じで、全ての人が良いと感じてくれるのは難しく、常にこの調理法で良いのか迷ってきました。でも、先輩方の意見をお伺いし、自分で工夫・研究して、突き進んできました。」と話します。
「食材豊富な土地柄の青森で、調理の仕事ができることは、日本中の職人の中でもかなり幸せ。豊かな土壌に感謝しつつ、最大限に活用したい。」と、素材の持ち味を大切にしながら、日々心を込め、新たな料理づくりに取り組んでいます。

