

青森市匠の職人（平成29年度受賞）

佐藤 さとう

希彦 まれひこ（中国料理調理人）

地場産品を活かしたまちおこしを目標に



主な受賞歴

- '07年 公益社団法人 日本中国料理協会 勤続功労賞
 - '11年 公益社団法人 日本中国料理協会 功績賞
 - '11年 青森県ふるさと食品コンクール 青森県物産振興協会会長賞
 - '13年 日本調理師会表彰
- 問い合わせ先 中国料理 豪華殿
〒030-0918
青森市けやき2丁目1番12号
TEL 017-726-5972



ナマコの燻製

ナマコのサプリメント『大歓喜』



【取材レポート】
佐藤さんが中国料理の世界に足を踏み入れたきっかけは、偶然目にした中華料理店のコック募集の張り紙だったそうです。17歳の若さで上京し、中華料理店に就職したその日から、50年以上、中国料理一筋の人生を歩むことになりました。

東京から神奈川県、静岡県に渡りさらに経験を積んだ後、昭和49年に帰青、昭和59年には独立し、「中国料理豪華殿」を開店しました。

10年ほど前、地元で獲れるナマコ（一種であるフジナマコ）（別名キンコ）が、身が固く食用に適さないため大量に廃棄されていることを知り、これを柔らかく加工するための研究に着手。試行錯誤の末、独自の加工法を確立し、食用化に成功しました。

その後、ナマコを使った様々なメニューを考案し自店で提供しているほか、ナマコの瓶詰や燻製、栄養素を効率よく採取できるサプリメントの開発など、まさに「ナマコ調理の第一人者」として活躍しています。

「常に前を向いて仕事をしてきたため、苦労を感じたことはない。」と話す佐藤さんの次の目標は、「ナマコでまちおこし」をすること。「見た目は少し悪いが、美味しく栄養のある県産ナマコをもっともっと食べてもらいたい。そのために自分も精進したい。」と話します。

捨てられていたフジナマコが、「匠の技」で『まちおこし』の武器へと姿を変えていきます。

