

# 青森市匠の職人（平成29年度受賞）

つきたて  
月館

きみひこ  
公彦（日本料理調理人）

新しさを取り入れながら伝統ある和食を残したい



## 主な受賞歴

- '01年 第21回日本料理技能向上全国大会  
郷土料理部門 東日本放送賞
  - '01年 第4回青森県料理フェア  
青森県職業能力開発協会会長賞
  - '02年 第22回日本料理技能向上全国大会  
郷土料理部門 日本料理研究会会長賞
  - '04年 青森清庵会永年表彰
  - '14年 青森県技能奨励賞
- 問い合わせ先 四季料理ふぐ料理 白樺  
〒030-0823  
青森市橋本1丁目2番5号  
TEL 017-777-6411

## 【取材レポート】

板前として働く親戚に憧れを抱いた月館さんは、実家のラーメン屋を手伝いながら調理師免許を取得した後、平成元年、18歳の若さで上京し、銀座や六本木の割烹料理店などで修業を積みました。

平成6年には難易度が高いとされる東京都のふぐ調理師免許を取得。「試験のために何十回、何百回と実際にふぐを捌いて練習した。」とのこと。その経験が現在の卓越したふぐの調理技能の基礎となっているそうです。

平成7年に帰青すると、得意とする四季会席料理やふぐ料理を提供する『四季料理ふぐ料理 白樺』を開店しました。平成13・14年には日本料理技能向上全国大会郷土料理部門で上位入賞を果たすなど、その調理技能は全国的にも高く評価されています。

「形に残らず、場合によっては一口で評価が決まってしまうがゆえの怖さがある。」と話す月館さんは、『緊張感を持ち、自分を高めていくこと』を常に心がけているとのこと。修業時代の親方や青森の先輩料理人との情報交換のほか、お客様とのやりとりも新たなメニュー考案のヒントとしており、より多くのお客様の喜びを追求するため、今でも毎日勉強だと話します。

時代の変化に合わせて新しいものも取り入れながら、伝統ある日本料理が、いつまでも愛され、残っていくことができるよう、今後も現状に満足せずに頑張っていきたいと力強く語る月館さん。

「匠の職人」は今日も、自分の限界に挑戦し続けています。



会席料理  
『厳寒会席』



『秋の口代わり』