



経済産業省
地域自律・民間活用型
キャリア教育プロジェクト
Sapporo
夢探究プロジェクト
北海道立札幌南高等学校
キャリアバンク株式会社

和食調理部門
調理長

いば ぎま ちき お
柴山 昭雄 さん



和食探求人

「働く上で大切なことは、情熱や探求心です。笑顔でそう答えてくれたのは、センチリロイヤルホテルで和食調理部門調理長をしている、柴山昭雄さんだ。高校生の時には、今の

ような料理人ではなく新日鉄に入るのが夢だった。でも落ちちゃった。と苦笑いで話す。しかし、元々料理を作るのが好きだった柴山さんは、高校卒業後に函館へ行き調理師免許を取得。和食の道へと進んだ。

「和食は四季がはつきりしている。夏ならば氷、冬ならば火、という風にね。四季折々の献立を考えるのも一苦労だが、美味しいと言ってもらえるのが、一番嬉しいよ」と本当に嬉しそうな笑顔で話してくれた。

柴山さんの店「北の路」が行う地産地消は、一般の人々にとっても流通が良くなり、より新鮮な食材が手に入り、農家の人々にとっても消費を助ける大切なものである。人々のファーストフードへの偏りが進むなかでこのような取り組みこそ今の時代とても大切なことではないだろうか。将来、農家の人と連携したお店をしたいと語る柴山さん。料理長になろうと、人とのつながりが大切だということを実感したそう。高校生にすれば、

「見聞を広げ、あらゆる事に触れることで興味を持つことが一番大切なのではないですか」と温かく話してくれた。

プロフィール

柴山 昭雄（いばぎま）
あきお 一九五〇年三月生まれ、室蘭出身の五十七歳。札幌市西区在住。同市中央区のセンチリロイヤルホテル十カ階・郷土和食堂北の路和食調理部門調理長。

編集後記

普段、あまりなじみのないホテルの和食について知ることができた。経験になった。また、調理場の方も拝見させていた。だき、生の仕事現場を見ることが出来て良かった。

学校名

札幌藻岩高等学校

班名

CRH's

班員名

小貫鈴夏

小山愛紀子