



衣食住の

「食」を彩る



株式会社 吟彩

SHIGEICHI
四季彩料理 成一

料理人

もり しげじ
森 成司 さん

倉敷市阿知3丁目 12-7

TEL. 086-435-2211

HP: <http://www.kurapura.jp/>

【これまでのみちのりは？】

東大阪の料亭で修業を積み、兄弟子と共に倉敷に来て、下津井のホテルで兄弟子が料理長を、私が副料理長として働き始めました。

その後、倉敷駅前の蔵 Pura で料理長として働き、2021年3月に四季彩料理 成一をオープンしました。東大阪の料亭のときは、最初何も教えてもらえず、させてもらえるのは、ぬかづけを混ぜることや大根の皮むきくらいでした。他は、師匠のお世話が多く、何度もくじけそうになりましたが、今となっては忍耐力の大切さを知る良い経験だったと感じます。毎年、師匠が岡山に来てくれて、一緒に食事をしています。

【なぜこの仕事を？】

消去法です(笑)。衣食住のどれかに就けば、食べていけると考えていました。本当は「住」の大工になりたかったのですが、夏は暑く、冬は寒いので諦め、「衣」は自分には難しく、「食」を選びました。

【強みやこだわりは？】

「おいしさ」を追求するために、既製品を使用せず、自分が納得いくものをすべて一から手作りしています。

当店の人気商品は「返し寿司」です。返し寿司は、備前岡山の藩主池田光政公により質素儉約を奨励されていた時代に、人々が役人に見つからずおいしいものを食べるために編み出した方法です。それを現代風にアレンジしたのが成一の返し寿司です。返し寿司は、一見玉子しか入っていないように見えますが、ひっくり返すことで豪華な海の幸、山の幸が敷き詰められたお寿司が現れます。

【やりがいとは？】

店の設計をお客さまの顔が見えるようにしたことで、お客さまから調理の様子が見えるようになり、対話が増えました。お客さまからの声を直接聞くことができ、接待がうまくいった時や、「ありがとう」「おいしかった」と言われた時にやりがいを感じます。GW の間に返し寿司を三回食べに来てくださったお客さまもおられとても嬉しかったです。

【若い世代に伝えたいことは？】

古き良きものを伝えていってほしいです。

私の場合は、師匠に教わった日本料理の基礎や技術を伝承しています。本だけでは分からない技術を弟子たちに直接教えています。また、日本料理専門の調理師免許を取得する方々の調理師理論や実技のテストの審査員にも尽力し、日本の伝統的な「おいしさ」を一緒に守っていきたいです。

【インタビューした感想】

仕事を選んだ理由を「消去法」と話されていましたが、味を追求し、既製品を使用しない点や技術を若い世代に伝承している点で、料理に対する愛情・真剣さが伝わってきました。返し寿司は、地方独自の料理で、地産地消にこだわっているのが魅力的に感じました。また、ひっくり返すという動作があることでエンターテインメント性もあり、思い出にも残りやすいと感じました。成一の料理は、四季の旬な食材を使用し、彩り豊かな見た目です。「おいしさ」が伝わり食べたくなりました。

お忙しい中、インタビューをさせていただきありがとうございました。

作成：2022 年度新入職員一同



・名物 返し寿司付ランチ吟美



・返し寿司