

平成26年度選定 第19期

あ べ よ し あ き 阿部 義昭

調理師(中国料理) / 神奈川区

●昭和29年 福島県出身●六本木鳥居坂
ガーデン「露天」料理長、崎陽軒本店中国
料理部統括料理長を経て、崎陽軒本店総料
理長を務め、令和2年3月に退職。

〈主な受賞歴〉平成15年 功績賞受賞(社団
法人日本中国料理協会) / 平成24年 中華
人民共和国駐日本国特命全権大使表彰受賞

/ 平成25年 神奈川県保健衛生表彰受賞(神奈川県事)
〈プロフィール〉福島県出身。17歳で中国料理の道に入る。
中国料理の名門「中国飯店」で修業、日本料理「吉祥」の中国
料理部門「天苑」を経て、六本木鳥居坂ガーデン「露天」
の料理長となる。崎陽軒本店にて統括料理長を経て、総料
理長を務めた。



マイスターの技

地場野菜などの国産の食材を用いた横浜スタイルの広東料理を目指し、余分な油や香辛料などは可能な限り使わず、食材の旨みを生かすことを心がけ、安心・安全な料理を提供しています。オリジナルメニューの壺料理は、健康の観点から発案したもので、約60種類ほどあります。

また、自身がデザインした最新鋭の電化厨房を導入することで、より効率的に美味しい料理を提供できるように工夫しています。

旬のものを味わうことは良い薬になる

「安心安全を基本に、地産地消を念頭に置いた食材で料理を提供していきたい」、「春夏秋冬に応じて、旬のものを食べることが人間の身体にとって良い薬になる」と考え、伝統的な広東料理に根差した斬新で風味豊かなメニューの開発に日々取り組んでいます。

メニューを全てレシビ化し新しい料理を開発した際は講習会を開いてスタッフを指導したりするなど、若手の指導育成に努めています。「独りよがりではダメ。若者目線で接しなくては伝わらない」と阿部さん。指導の際には、パートナーであると考え、一緒に料理を作っていくという意識を持つことを心掛けています。

また、子供の頃に食べていた温かい食事は、ずっと心に残ってその人の食の基本になると考え、子供の食育に力を入れています。横浜ガストロノミ協議会のメンバーとして、小・中学校での食育や、大人向けの健康料理教室開催など、安全、安心で健康になれる食育啓蒙活動に積極的に取り組んでいます。