

連続入賞 昨年より上「納得」

第四十八回技能五輪全国大会が二十五日まで四日間、横浜市であり、日本料理の部門に県代表で出場した福井市中央三丁目の料亭「開花亭」の貴田（きだ）正人さん（22）＝越前町大樟＝が銅賞を獲得した。四位に当たる敢闘賞を得た昨年続く入賞。「納得できる銅賞」と胸を張った。

大会は二十三歳以下の若手職人が対象で、日本料理には五十六人が参加。小ダイ活なます姿盛り、菊花蕪（きっかかぶ）甘酢漬けなど五品を制限時間内に作り、調理行程、包丁さばき、完成度などを競った。

タイの刺し身なら厚さ五ミリにそろえなければならない。貴田さんは、包丁感覚や手順を「体に覚え込ませるため」に仕事の合間や夜中に猛練習。昨年よりも順位を上げ、「包丁の技などが向上したから賞をもらったのだと思う。先輩にも教えていただいた」と、大会出場を通じて成長を実感できた様子。

啓新高校調理科を卒業し、開花亭で勤務して四年目。店の七人の料理人の中では最年少だが焼き物や前菜を任されている。畑地久満料理長（36）は「まじめの一言。十年、二十年と努力を重ねて欲しい」と一段の精進を期待していた。（尾嶋隆宏）



技能五輪全国大会で銅賞を受賞した貴田正人さん＝福井市中央3丁目の料亭開花亭で