

日本料理人 片地六治郎

大田町で「懐石 松浦屋 与兵衛」を営む日本料理人の片地六治郎さんが昨年11月3日、秋の褒章で黄綬褒章を受章されました。

黄綬褒章は「業務に精励し衆民の模範である者」に対し授与されるもの。受賞を受け片地さんは、「大変光栄です。この名誉に恥じることはないよう、皆さんに喜ばれるよう今後も精進し、おいしい料理をお出ししたい」と話しています。



黄綬褒章の授与式にて——
片地六治郎さん(左)と妻のさよ子さん(右)



懐石 松浦屋 与兵衛

大田市大田町大田口1328-6

営業時間 11:30~14:00

17:30~20:00

《定休日：不定休》

TEL：0854-82-7663

※事前に予約が必要です

日本料理の魅力を次代につなげる



水揚げするとすぐめることで、心地よい歯ごたえと柔らかさが共存する地元産の新鮮な鯛。

「小さな魚は獲れたてが、大きな魚はすこし熟成時間を置くとおいしい」と片地さん。魚に体温を伝えることなく、巧みな包丁さばきで、鯛は椿の花へと姿を変えていきます。

片地さんは16歳のときに日本料理への門を叩き、そして73歳になった今も、この道を歩み続けています。これまでいくつものお店を通して、たくさん職人に師事し料理人としての腕を磨くと同時に、日本料理のあり方についても研究を続けてきました。

「日本料理と季節は密接な関

係にあり、使う食材、調理法、盛り付け、あるいは部屋に飾る草花(茶花)ひとつをとっても、すべてが季節と結びついています」と片地さんは言います。

ここでいう季節は春夏秋冬の四季ではなく、立春・立秋、冬至・夏至などで表される「二十四節気」を、さらにそれぞれ3つに分けた「七十二候」を指しています。



熟練の技でおもてなし



かたしろうくしろう
片地六治郎さん (73)

16歳から日本料理人として修業を重ね、平成2年に「懐石 松浦屋 与兵衛」を開店。以来20年以上にわたって、熟練の技に裏打ちされた旬の料理を提供し、県内外から訪れるお客の目と舌を喜ばせています。

片地さんは「全国日本調理技能士会連合会 名匠師範」の称号のほか、その卓越した技能から「現代の名工」に選ばれ、また大田市のものづくり名人にも登録されています。そのうえ、食育にも注力されており、専門調理食育推進指導員の資格も持っておられます。



彩り鮮やかに盛り付けられた料理
右から鯛の椿のお造り、季節の野菜の煮物(上)、糝薯(しんじよ)のお吸い物

旬の素材の味を生かすこと
——そして、「さりげなく」
季節を感じてもらうことが
日本料理にとって一番大切
なことではないでしょうか

「季節に応じた料理をお出しすること」。そして「同じ料理をお客さまに出さないこと。いつ訪れても違う料理がたべられ、お客さまを飽きさせることがなく、また来たいと思ってもらえるようなおもてなしをすること」片地さんは良い日本料理人をこう定義しています。

常に新しい料理を食べてもらいたいというお客へのおもてなしの心と、料理に対する信念から、「与兵衛」では、1か月ごとに「お献立」を変えています。遠方から片地さんの料理を楽しみに、もう何年も月に一度必ず訪れる常連客もいるそうで、そんな馴染みのお客さんに対して、けっして同じ料理を出すことはありません。

また、同じ月でも、今年は昨年とはちよつと違う……移りゆく季節のように片地さんの料理は千変万化していきます。

数多くの称号が

日本料理への姿勢の証し

片地さんは「現代の名工」や「全技連マイスター」さらに「全国日本調理技能士会連合会名匠師範」など、いくつもの称号を拝しています。これら一つひとつが、長い料理人人生の中で日

本料理を研鑽し続けてきた証となっています。

そして現在、これまで積み重ねてきた経験と知識を惜しみなく使い、地域の「料理・食」の発展にも取り組んでいます。

お店での至極の料理のおもてなしはもちろん。料理人仲間と石見銀山郷土料理研究会を立ち上げ、郷土の料理を深く研究されているほか、大田市のものづくり名人(※)として、後進の育成に努めたり、地元の子供たちへの食育を行ったりと、日本食の魅力を次代につなげるため、忙しい毎日を送っています。

※ものづくり名人

——ものづくり名人出張教室
大田市の産業を支える技能・技術者の中から特に優れたかたを「大田市ものづくり名人」として登録しています。

登録されたかたは技術・技能の継承、次代の担い手の育成に努め、学校やさまざまな団体からの要望に応じて、ものづくり名人として出張教室を行っていらっしゃいます。
現在、片地さんを含む11人を「ものづくり名人」として登録しています。