

感謝と愛情を込めて 四川料理一筋41年

安藤 勝広

公益社団法人 日本中国料理協会 北海道地区本部長

1962年 浜中町出身

高校を卒業後、札幌専門学校へ進み

調理実習で中国料理の醍醐味に惹かれ

卒業後、旧北海道会館（平成4年名称変更）

ホテル札幌ガーデンパレス

赤坂四川飯店へ就職。

1996年 第一回全国青年調理師中国料理コンクールにおいて銀賞受賞

2000年 第三回中国料理世界大会銀賞受賞

**2009年 ホテル札幌ガーデンパレス赤坂四川飯店
料理長に就任**

2012年 北海道知事賞産業貢献賞受賞

**2018年 調理師法施行60周年記念
全国大会厚生労働大臣表彰受賞**

2020年 陳建民中国料理アカデミー賞受賞

2021年 令和3年度卓越した技能者

**現在、三笠高校をはじめ、文教大学附属高等学校、
札幌中央調理専門学校の非常勤講師として、
後進の育成に努めている。**

札幌 三川屋商事 三川屋会館勤務

(公社)日本中国料理協会 東京本部理事

北海道地区本部長

(一社)北海道全調理師会 副理事長

札幌市調理師団体連合会 会計担当理事

北海道食文化研究会 副会長

**日本に四川料理を伝えた神様、
陳建民氏、陳建一氏に師事、指導を受ける。
経験を重ね、四川料理の興味が益々強くなり、
本場四川料理のルーツを訪ね四川省へ3回足を
運んだ。**

**一番の関心は、麻婆豆腐発祥となったお店を
訪ねることと、四川料理の代表的な調味料、
豆板醤の故郷を訪ね、カプサイシン漂う
一体の光景に感動した。**





**四川省、台湾と研修を終えた頃、
熊の掌を調理する機会に恵まれ、
今まで培った経験と諸先輩方からの
助言、専門書での技法を駆使しながら
いろいろ試行錯誤。**

**独特の野生臭を軽減するために
思いついたのが、台湾のホテルで目にした
ソウルフード牛肉タンメンのスープだった。
それを参考に独自の配合で作ったスープで
ジビエを魅了する料理へと仕上げた。
そのジビエ料理を魅了する取り組みが、
2021年現代の名工へと繋がった。**

熊の手料理の下準備から仕上げまで



1



流水でよく流して、ゴミなどを取り除きます。

2



1. 6kgの熊の手。

3



足裏部分。

4



切断面、全長26cm。



5



老酒、花椒、長葱、生姜を入れて
野生臭を消します。

6



茹で作業一日目終了で少し
柔らかくなってきました。

7



硬い足裏の皮が少し剥がれてきました。

8



少しずつ丁寧に毛を抜いていきます。



9



タワシのような硬い毛です。

10



足裏の皮も綺麗に剥がれました。

11



全ての毛が処理されました。

12



立派な肉球です。大切なゼラチン質を傷つけない様に調理します。

13



各種香辛料



14



丸鶏・豚骨・牛骨・牛筋・野菜類

15



8時間かけてじっくり旨味を引き出す。



16



ここで鹵の調理工程を経て、
柔らかくなりました。

17



皿の周りに華やかな水魚をあしらって、煮込んだ汁にとろみをつけて完成です。

18



19





特製スープをベースに宴席等で提供している
エゾシカ肉の健康スープ。

名工料理



「蝦夷鹿脰肉とアキレス腱の柔らか煮込み」

台湾研修からヒントに独自配合によるスープで、エゾシカの脰肉とアキレス腱をじっくり軟らかく処理して四川料理の技法で仕上げた渾身の一品。

■様々な取り組みへの参加



ラジオカロスサッポロ
北海道食文化研究室へゲストとして出演



(一社) 北海道全調理師会60周年記念事業 パネルディスカッションに参加

テーマ「お客様への「食の満足追求」が加速的に進化する
現代の最新型“食ビジネス”マネジメント」
食ビジネスにおける消費行動。こんな時、どうする？



札幌カーデンパレス 西川 飯店料理長
安藤 勝広氏

地元新聞の生活紙面で、家庭でできる中国料理を数年に渡り掲載して、道民の健康で気軽にできる中国料理の普及に努めた。

[illegible]

■コンクールの中国料理の審査委員長として



審査委員長
として総評

(一社) 北海道全調理師会の「調理技能コンクール」
において中国調理部門の総括責任者、調理経験
審査委員長としての活躍



■北海道の“魚食推進事業”への協力

北全調の北海道調理新聞への取材協力

レシピリーフレットへのレシピ提供



道新新聞

第3報面掲載許可

「現代の名工」 道内から1人

厚生労働省は5日、工芸や調理、衣服など各分野で卓越した技能を持つ150人を2021年度の「現代

の名工」に選んだと発表した。道内からは中華料理調理人の安藤勝広さん(59)が選ばれた。表彰

式は8日に東京都内のホテルで行われる。1967年度から始まって25回目、被表彰者は本年度を含めて6796人となった。道外では、斬新な「円形」の製作など高い技術を誇る豊田吉田亮治さん(63)が選ばれた。江戸前

哉さん79)東京都江東区に選出された。現代の名工の表彰制度は、技術者の地位や技能の向上を図り、将来を担う優秀な技能者を育成するのが目的。産業の発展への貢献などを条件に、都道府県や業界団体の推薦があった人の中から、近年は毎年約150人を選んでいる。

札幌の中華料理調理人・安藤勝広さん

ホテル札幌ガーデンパレス(札幌市中央区)の中国料理店「赤坂四川飯店」料理長。料理人歴40年のキャリアを持ち、約10年前からジビエ(野生鳥獣肉)の臭みを軽減する調理方法を模索。ジビエ料理の魅力向上に貢献してきた。「道産食材を生かす工夫が評価されてうれしい」と喜ぶ。

釧路管内浜中町出身。子供の頃、酪農業で多忙な両親に代わって食事を作り「おいしいと喜ばれたことが原動力」という。札幌の調理師専門学校で学び、四川料理の国内第一人者・陳建民氏の技術に衝撃を受け、卒業後に札幌の「赤坂四川飯店」に就職。2005年、料理長に就任した。

ジビエの魅力向上に貢献



「赤坂四川飯店」の厨房に立つ安藤勝広さん(錦山国威撮影)

の魅力ある食材をもっと知ってほしい」と思い、ジビエ料理に挑戦。エゾシカやクマの肉の臭みをどう取るか。台湾出張で出会った牛肉麺を参考に、力強い味の牛骨スープに10種類以上の

香辛料や野菜などを加えて煮込む方法を発案。クセを軽減しながらうま味を生かす技術を確立した。日本中国料理協会の道地区本部長も務め、高校などに赴き料理指導もする。「表彰を励みに、若い世代に料理の楽しさや味の喜びを伝えたい」(加藤花穂)



ご清聴ありがとうございました。