

# 和食の魅力 チェコでも

14年2月の再入村で、  
いずれも大手セネコンの鹿

都幹部は「入札妨害に」  
一役待して

## プラハの青年、姉妹都市の京で研修

チェコ・プラハ出身で料理人を目指す青年が今夏に来日し、京都市で日本料理の研修を重ねてきた。京都市とプラハの姉妹都市20周年を記念した両市の市民交流が縁で来日を実現したもので、青年は「チェコで知られていない日本のメニューを提供したい」と決意を新たにしている。このほど帰国した。



酢飯の作り方のコツを教わるクリシュトフ・ホーリーさん(左)  
||京都市中京区・京文化体験施設「京町家 錦上ル」

## 「多様な魚調理 興味深い」

来日したのはクリシュトフ・ホーリーさん(20)。学生時代にプラハの日本食レストラン「雅」でアルバイトを始めた。研修を経て、料理人として本格的に働くつもりだという。

研修計画を立てた京都まちづくり交通研究所事務局長の清水彰さん(52)は6月、京都市の市民訪問団の一員としてプラハに行き、雅の経営者と出会った。「民間レベルの交流を深めていこう」と意気投合し、両市の若者が行き来する機会を設けることにした。

ホーリーさんは「内陸のチェコは新鮮な海産物が乏しい。多様な海の魚の調理法を学びたい」と希望した。そこで8月は富山県朝日町の温泉旅館の調理場で、魚のさばき方や包丁の研ぎ方などを学んだ。

9月は京都市内に移り、錦市場(中京区)での実習を中心に、日本料理の基礎や伝統文化との関わりを学んできた。旬な食材を生かす実習ではサンマのにぎりずしを体験。小骨を1本ずつ取り除く下ごしらえや、酢飯づくりなどを教わった。ホーリーさんは「魚ごとに調理法が違って興味深い。年明けにチェコで料理祭典があり、みそ味の魚介スープを発売したい」と意気込んでいる。

(菅田恭彦)