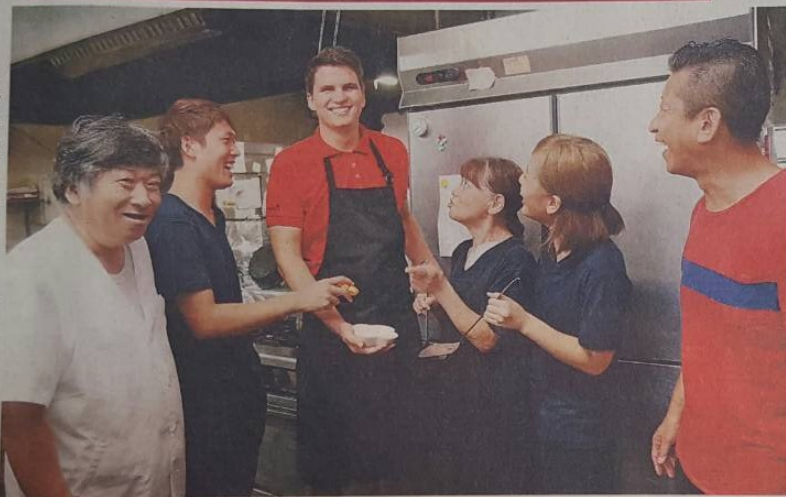


和食の技 朝日で磨く

チェコのクリシュトフさん



ささなみ温泉みずしまで日本食の料理研修に
励んでいるクリシュトフさん（左から3人目）

食材豊富「腕上げたい」

朝日町境のささなみ温泉みずしまで、チェコ人のクリシュトフ・ホーリーさん(20)が日本料理の研修に励んでいる。運営会社社長の清水彰さん(52)と京都府の姉妹都市・プラハを訪れた際、日本食レストランのオーナーから若手の交流を提案されたことがきっかけ。食材が豊富で時間をかけて打ち込める朝日が大好きというクリシュトフさんは「丁寧に教えてもらいたい。頑張って腕を上げたい」と意気込む。

(朝日・入善支局長 吉本佑介)

清水さんは6月、京都市とエコを訪れた。プラハ市内のブラハ市の姉妹都市提携20周年記念事業に参加するためチビのオーナー、ダリア川澄さんと出会い、文化交流の環境として若手料理人の相互受け入れを約束した。

今秋に同レストランで就職する予定のクリシュトフさんは、8月からささなみ温泉みずしまの食事処・網もとで研修を始めた。料理長の河村明広さん(59)から手ほどきを受け、魚介類をさばいたり揚げ物を試作したりして調理技術を習得している。

同レストランでは刺し身や天ぷら、すしを扱うため「朝日で学んだ成果をすぐに生かしたい」と張り切っている。今月末まで滞在し、9月には京都錦市場などを訪問する。

清水さんによると、2017年1～2月にプラハで開かれる食のイベントに日本の若手料理人を招待したいという提案がダリアさんから寄せられている。清水さんは「料理を通じて両国の関係が深まることを期待したい」と話している。