

厚木の四季

春

- あつぎ飯山桜まつり(3月下旬~4月上旬)/飯山
- 厚木市緑のまつり(4月下旬)/若宮公園など
- 厚木市さつきまつり(5月下旬)/厚木中央公園・中央通り名店街など

桜まつり



厚木市マスコットキャラクター
あゆむ回春

緑のまつり

こいのぼり 若宮公園



なのはな



さつきまつり



食

SYOKU

食
SYOKU

豆腐製造職

手指で触れば加減がわかる。
体で覚えないと、
うまい豆腐は作れませんよ。

日本の伝統的な大豆加工食品「豆腐」を作る仕事です。絹ごし豆腐や木綿豆腐、寄せ豆腐などのほか、豆腐をさらに加工した厚揚げや油揚げなども作ります。ある程度の機械化はされていますが、作り方自体は昔からほとんど変わっていません。気温や湿度によっても変わる水加減や温度の調整など、安定した品質の豆腐を作るためには経験が必要です。

職人への道

豆腐の製造を行っている会社や個人店に就職し、経験を積みます。一通りの工程を覚えるまでに2年以上、木綿豆腐が作れるまでにはさらに5年かかるといわれています。特別な資格はありませんが、開業するためには食品衛生法に基づく営業許可が必要です。また、豆腐を使った惣菜の販売などで、仕事の幅を広げることできます。

関連資格 調理師免許

業界の現状

食生活の変化とともに食卓に上る頻度は減る傾向にありましたが、良質なタンパク質のほかビタミン、ミネラルなども含む豆腐は、健康食品として注目を浴びています。海外でも「TOFU」として広く知られ、最近ではデザートなどにも使われています。工場での大量生産とは違うこだわりの味を追求する豆腐店も増えています。

取材協力

三橋豆腐店 TEL 046-247-0038
〒243-0125 厚木市小野 653



メッセージ
日々変化する
お客様の期待に
お答えるには、
向上心が大切です。



三橋 光男さん

厚木市技能功労者表彰

今の豆腐作りで一番大切なものは、やはり原料の大豆ですね。二番目が技術で、三番目が水。凝固剤の配合や量も大切です。温度や湿度が大きく影響しますから、毎日、朝の3時半頃から、その日の条件に合わせて作っています。そういう調整や、一つ一つの作業工程は、体で覚えるしかありません。厚木産の大豆を使った豆腐は、ほかの豆腐よりさらに手間と時間をかけて、昔ながらの木の型枠で作っています。若い人にも、作りたての豆腐の味を実感してほしいですね。



食
SYOKU

製麺職

毎日同じ味の麺を作る。
これが一番難しいんだよ。

小麦粉などの材料から、うどんやそば、中華麺など様々な種類の麺や餃子などの皮類を作る仕事です。麺の良し悪しを決める練りの加減は非常に難しく、気温や湿度にも左右されるため、安定した品質を保つためには経験が必要です。衛生面にも常に気を配る必要があります。麺には地域独自の特徴のあるものも多く、日本の食文化には欠かせない食品です。

職人への道

製麺会社や製麺を行っている店舗に就職し、働きながら技術や知識を身につける方法が一般的でした。製麺の工程を一通り理解し、練りの加減を覚えるまでには、人にもよりますが、時間がかかります。

技能検定 製麺（単一等級）

関連資格 調理師免許

業界の現状

うどんやそばは、昔は手打ちで自宅や各店舗で作られていました。それが製麺店で作られるようになり、現在は大規模な製麺工場が生産の主力になっています。とはいえ、飲食店毎の麺の太さや食感等の細やかな注文に応えたり、作りたてを提供することなどは大規模工場には難しく、今も地域の製麺店が担っています。

取材協力

扇や製麺店 TEL 046-247-3711

〒243-0034 厚木市船子 1091-1



メッセージ
失敗は若いうちに
したほうがいい。
いくらでもやり直しが
きくからね。

前場 敏男さん

全国製麺協同組合連合会専務理事
関東ブロック協議会会長
厚木地区食品衛生協会会長
厚木地区麺業組合理事長

親戚が麺屋をやってたから、中学を卒業して丁稚奉公に行ったんだよ。お前は働きに来てるんじゃない、勉強しに来てるんだっていわれて、給料も少なくてね。修行時代はきつかったけど、勉強になったよ。製麺は世の中で農業の次に難しいんだって教わった。どっちも天候に左右される職業だね。そこで6年間みっちり修行して、21歳のときに自分で製麺店を始めたんだよ。失敗するのなら早い方がいいと思ってね。若さの勢いでやれたことだけど、それが良かったんだろうね。



食
SYOKU

日本料理人

一品作るごとに、
食べる人の気持ちを考える。

日本料理は日本の風土の中で独自に発展した料理です。伝統的な本膳料理、懐石料理から、新しい素材を取り入れた創作料理まで種類も調理法も様々ですが、旬の新鮮な素材の味を最大限に生かした味付けが基本になっています。日本料理人は、技術に加え、食材や衛生に関する知識、季節にあった器選びや美しい盛り付けのための芸術的なセンスも必要とされる職業です。

職人への道

日本料理人になるには、調理師免許が必要です。調理師免許を取得するには、調理師専門学校等を卒業する方法（無試験）と、2年以上の調理の実務経験を積んでから、調理師試験を受けて合格する方法があります。現在は、専門学校等を卒業してから就職する方法が一般的です。

資格 調理師免許

関連資格 日本料理専門調理師・調理技能士、
ふぐ調理師

業界の現状

今、日本の食文化は非常に注目されています。日本料理の基本となる旬の食材は、味が良いだけでなく栄養価にも優れ、季節を感じ、器や盛り付けの美しさを楽しむといった文化の面においても大切な役割を担っています。健康面でも、海産物や大豆加工品が多く使われ低脂肪な日本料理は、日本人の長寿を支える源の一つです。

取材協力

株式会社 元湯 TEL 046-242-0008

〒243-0213 厚木市飯山 4916



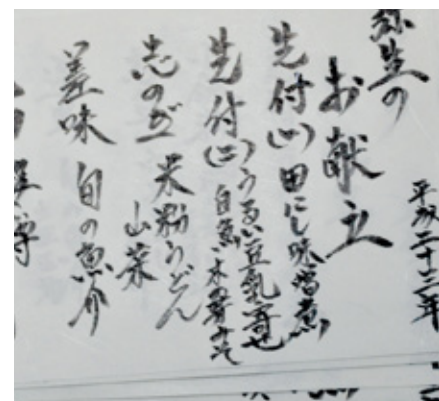
メッセージ
料理が好きな
ことが一番。
それから食べる相手の
ことを考えること。



齊藤 健次（雅号 憲次）さん

ふぐ調理師、日本料理専門調理師・調理技能士
儀式包丁四條真流師範、神奈川県卓越技能者表彰

子どもの頃から料理が好きで、小学校に入る前から、山や畑で食材を取ってきては、工夫して料理を作っていましたね。中学校を出て、横浜で板前をしていた伯父を訪ねて来てから、日本料理一筋で45年やっています。包丁は命。修行に入ってからすぐに買って、もう40年くらい使っているものもありますが、全て自分で砥いでいます。26歳から親方をしてきましたが、品書きもずっと残してあるんです。進歩の跡も分かるしね。今は若い人のために、なるべく詳しく書いています。





食
SYOKU

洋菓子製造職

はじめて食べた
ショートケーキの味を
忘れる人は、きっといない。

生クリームと苺で飾られたショートケーキ、宝石のような果物がのせられたタルト、石畳のようなクッキーなど、洋菓子店のショーケースを飾る様々なお菓子を作る仕事です。材料の配合や混ぜ方、焼き加減などに熟練した技術が必要なことはもちろん、菓子には見た目の美しさも重要であるため、芸術的なセンスも必要です。

職人への道

製菓専門学校などを卒業して、菓子製造を行っている会社や店舗、レストランなどに就職する方法が一般的です。洋菓子製造職では、ヨーロッパなど海外で修業をする人もいます。材料の計量などの下準備からはじめて、一人前になるまでには、10年にかかるといわれています。

技能検定 菓子製造 (1・2級)

関連資格 製菓衛生師

業界の現状

洋菓子はここ数年、ブームと言われるほど広くメディアにも登場し、本格的なものがコンビニでも売られるようになるほど、生活に浸透しています。最近では女性の洋菓子製造職も増え、独立開業を目指す人も多くいます。コンビニスイーツなどの台頭に伴い、工場で製品管理をする専門職の需要もあります。

取材協力

株式会社 シェヒロコ TEL 046-221-2020
〒243-0004 厚木市水引 2-7-38 コスモビル 1F



「メッセージ」
いろいろな
美味しいものを
食べておくことも、
大切な経験です。

進藤 和典さん

日本洋菓子協会会長賞、神奈川県洋菓子協会会長賞受賞
現シェヒロコ シェフパティシエ

中学生の頃、生クリームのケーキを食べて、あまりの美味しさにびっくりしたんです。自分で作りたい一心で、ケーキ店に入りました。最初は一日中卵を割ったり、粉を量ったりの毎日でした。その後、昭和59年に銀座資生堂パーラーのシェフパティシエになり、今に至りますが、ケーキ作りの原点は、お客様に「おいしい！」と言ってもらえることです。ケーキの基本は卵と砂糖と小麦粉から作るスポンジですが、毎日同じ材料で同じように美味しく作るのがプロなんです。

