

観光立国実現は地方から推進を

料理改革から旅館を活性化

特別対談



料理人 天地の会会長 大田 忠道氏

大田 忠道(おた)氏。料理人として、旅館の活性化を推進する。天地の会会長の立場から、料理改革の重要性を語る。



日本観光旅館連盟会長 近兼 孝休氏

近兼 孝休(たかやasu)氏。旅館業界のリーダーとして、観光立国実現に向けた取り組みを語る。

料理の魅力向上で集客を

近兼



大田会長、近兼会長と天地の会のメンバー。(写真後列、左から)湯元こんびら温泉華の湯紅梅亭(香川・琴平)の武田利史調理長、琴平グランドホテル桜の抄(同)の山口和孝調理長、佳泉郷井つづ(兵庫・湯村温泉)の井上明彦調理長(東京・日観連本部)

大田 忠道(おた)氏。料理人として、旅館の活性化を推進する。天地の会会長の立場から、料理改革の重要性を語る。

料理人は客前に出て学べ

大田

大田 忠道(おた)氏。料理人として、旅館の活性化を推進する。天地の会会長の立場から、料理改革の重要性を語る。



百万一心味 天地の会 調理師700人超が加盟 力合わせて味極める

「百万一心味 天地の会」(ひゃくまんいっしんみ)は、大田忠道氏が主宰する料理人の会。大田氏の呼びかけで、全国各地から調理師700人超が加盟した。この会を通じて、料理人の技術向上と情報交換を促進し、観光立国実現に貢献する。

よい味を出すことができ、お客さまを喜ばせることができるとの考えが込められている。自分ひとりの考えではなく、チームワークを重視する。定例の勉強会は年数回、各地で開催している。伝統的な食文化にまつわる「節会(せつえ)料理」なども毎月1回、稽古の日を設けて伝承に努めている。また、大田氏の地元、兵庫県内の中学校や高校では、調理師技術指導士として、調理師技術指導士としての活動にも積極的に関わっている。