



北海道三笠高校から調理師の道へ  
 やまざき さくら  
**山崎 桜さん**

胆振東部地震での避難所体験が、料理人をめざす一つのきっかけになりました。食のプロフェッショナルを育成する北海道三笠高校で3年間学び、今春の卒業と同時に大阪市内の調理師専門学校に進みました。「フランス料理を極め、将来、厚真に戻って食で恩返しをしたい」。目標に向かって歩き始めた山崎桜さんに自宅で話を聞きました。

## “将来は食で恩返しを”

「私、食えることが大好きです」。家庭では、ほとんど台所に立つことはなかったという山崎さん。母親の手料理を「優しくてホッとする味」と表現し、ありがたみを感じながら、食卓を囲んでいました。突然、襲ってきた胆振東部地震。停電や断水などの影響を受け、避難所の炊き出しに支えられたと振り返ります。「あの状態で提供していただいた温かい食事は、今も忘れません。活力をいただいたというか、心の支えになったというか…。人を元気にする力があることに気づき、調理師の世界に魅力を感じました」。

高校に進学すると、包丁の研ぎ方から学びました。「何度も手を切りましたね。でも、苦痛じゃなかったですよ」。和食や中華など、幅広いジャンルの料理を学ぶと共に、接客に必要な会話や知識も教わりました。また、2年生の夏から、三笠高校生レストラン「まごころキッチン」でも経験を重ねました。先生と相談しながらメニューを考案したり、味の奥深さに悩んだり。何度も壁を乗り越えました。原動力は、家族の顔。「説得して進んだ道に間違いがなかった」と確信できたことが自信につながりました。

努力は、3年生に開花します。全国から63作品の応募があった第9回山菜料理コンクール（同実行委主催）では最優秀賞を受賞、みんなの牛肉料理コンテストin 2023でチーム優勝するなど結果が伴い、卒業式では北海道全調理師会から表彰を受けました。

取材を見守る祖父母や母親を、優しい眼差しで見つめました。「将来、厚真に戻りたいと思っています。うちは農家なので、いつか自慢の野菜などを使って料理を提供するのが私の夢です」と。腕を磨き、調理師専門学校のフランス校に進もうと思っています。

「人とのつながりを大切にして、真心を盛り付ける料理人を目指したい」。名前のとおり、満開の桜を咲かせるために、新たな挑戦が今、始まりました。

厚真で暮らす人、働く人、応援してくれる人、訪れる人・・・  
 みんな、みんな、**ATSUMA LOVERS**