

～ チムニーABCアカデミーの米良先生 ～
「卓越した技能者（現代の名工）を受賞」

ABCアカデミーにおいて、日々チムニースタッフに技術指導してくださっている、米良 隆(めら たかし)先生が、厚生労働省より、卓越した技能者(現代の名工)として表彰されました。

【卓越した技能者(現代の名工)の受賞内容】

- ◆ 受賞者:日本料理調理人・米良 隆(めら たかし)氏・チムニー株式会社所属
- ◆ 受賞内容(技能功績の概要):日本料理の茶懐石や会席料理において、現代に通じる調理法の開発に努めており、切れ味鋭い長い包丁で、素材の持ち味を生かし繊維を崩さずに造り身(刺身)を引く優れた技能を有している。

第十八回技能グランプリで一位入賞するなど、日本調理に関する技能に卓越し、技能五輪の競技委員や技能検定委員、生間流式包丁の継承者などを務め、後進の指導育成と技能継承に貢献している。

(厚生労働省 平成二十六年 卓越した技能者の表彰 被表彰者名簿 より抜粋)

【ABCアカデミーでの授業風景】

チムニーの教育施設であるABCアカデミーの研修生は、米良先生の授業を受けることができます。

講義内容は、「日本料理の真髄に触れる」です。

日本料理の歴史や文化・お食事の作法など、世界に誇る食文化である料理を学ぶ講義に加え、実際にお造りを作っただき、その巧の技術を目の当たりに学ぶことができる技術指導の授業があります。米良先生から素材を活かした包丁使いや盛り付けなど、料理の奥深い技術と精神を伝授していただいています。貴重な体験を積むことにより、一流の料理人を目指し、お客様に喜んでいただける一品を仕上げられるよう、日々切磋琢磨修行しております。

刺盛りを調理中の米良先生。菊の花もお手製です



米良先生が授業で調理いただいた刺盛り

チムニーのABC
アカデミーの授業
風景。米良先生
の講義を熱心に
受けるチムニー
スタッフ

