

# 「イソベっちの、前へ前へポップー！」

2012年12月9日(日曜)

ゲスト:川嶋亨さん(割烹 錦水)

第77回の「のびのびさん」は、割烹錦水、川嶋亨さんです。

Q. 「食の都・大阪グランプリ」コンテスト、グランプリおめでとうございます！

どんな料理を創ってグランプリになったんですか？

コンテストは和食・洋食・中華・お菓子の4部門ありまして、僕は和食部門にエントリーしました。テーマは「大阪らしい料理」でした。

昆布とどて焼きを一緒に炊いて、それをもち米とギンナンに混ぜ込んで、薄焼き卵でふくさ状に包み、あんかけをかけることで大阪らしさを表現しました。

Q. その料理を創りだすまでには、さまざまなご苦労があったと思いますが…

このコンテストに出るのは3回目で、絶対に勝ちたいと思っていたので、勝てる料理を考えるのに苦労しました。勝つためには美味しくなければダメだと思い、「ギンナン」「もち米」「どて焼き」のバランスを考えながら味付けしました。

Q. グランプリを獲った料理は、お見せのメニューに並ぶんですか？

これはコンテストのために作ったものですので、店には出さないんです。

※「割烹 錦水」

店舗場所：大阪市中央区難波1-6-21

営業時間：12:00~14:00/17:00~22:00 (要予約)

定休日：日曜・祝日 (年末年始はお休み)

Q. 将来の夢は？

35歳までには、自分の店を持ち、お客様に喜んでいただける料理を継続的に作っていくことが僕の夢です。

Q. 大切にしている言葉「のびのびワード」を教えてください。

「ありがとう」

グランプリを獲らせていただいたり、ラジオに出演させていただけるのは、家族や友人、仲間、そしてオヤッサン、たくさんの皆さんの助けや支えがあったからこそだと僕は思ってます。

ありがとうございました。