

総説特集 食べ物のおいしさと“こく” - 2

料理における“こく”とは*

服部 幸應**

(学校法人服部学園)

「"こく"と料理」ということについて突き詰めると、「塩梅」と「だし」に行きつく。西洋も日本も中華もだしが重要である。ほどほどに、しかし、ある部分は濃厚なものが料理の組み合わせの中では必要となる。この濃厚さというものは、我々に満足を与えてほっとさせるという要素であり、これに、塩気が加わり、ある場合には脂肪分の多いものを、私は「こく」と呼んでいる。

キーワード：こく、だし、塩梅、料理、ソース

今回、私自身が日ごろから、「これは"こく"があるな」と言っているものが何であるかを、改めて自分なりに整理してみようと思います。これはなかなか難しいので、私が日ごろ、どういうときに「こく」を感じているかということ、それが皆さんと共通のこともあるでしょうし、違う場合もあるかもしれません。そのような観点から話を始めます。私は学校を経営しておりますが、「スローフード」とか「食育」とか、そういう観点から味覚教育というものを学生に指導しております。また小学生にも味覚障害が増えてきたということがあるようですので、欧米に倣って、いろいろな食べ物の味の比較をしております。

私は小学校の3、4年のころから、父親によって「素材を比べる」という訓練を受けてきました。うちの家業が料理学校だったという環境で、父がいろいろなものを比べるのが好きであった訳です。これは、魚介類、肉、野菜、果物、それも春夏秋冬で比べます。特に魚が分かりやすいので例にあげてみます。鯛はさくら鯛といって、だいたい桜の花の咲くころになると浅瀬に上がってきて、鮮紅色になります。出産するために色が変わると学者の方にお聞きしたことがあります、そのころが一番うまいという方が多いです。お産をするために体調も変わってしまうでしょう。しかし、父と「比べる」作業をやっていたとき、さくら鯛よりも“もみじ鯛”の方がおいしい

という感じがしました。もみじ鯛とは、秋口から冬にかけて出産する前に、まだ卵が大きくなりず栄養をつけているころの鯛です。その時期には、脂肪分が非常に高くなって、口に入れたときに、それこそ「こく」があるのです。あとは、千葉の鯛、三浦の鯛、伊豆の鯛、明石の鯛、四国の辺りで捕れる2、3種類、その他に九州、これも天草の方とか五島列島の鯛、石川県、富山県の鯛を、父は知人に電話して取り寄せていました。私は横目で見ておりましたが、大きさや雄、雌も指定します。一時に八カ所とか十カ所から、春夏秋冬雄と雌を二匹ずつで送らせるのです。これが氷詰めで上野駅とか東京駅に届くのうちの若い先生が取りに行き、それを調理場に持ってきて、ズラッと並べます。雄、雌、捕れた場所でまず形も色も違います。それらの中には養殖の鯛も含まれます。これは比べると色が違います。養殖は日焼けするので、このごろはテントをかぶせたりしますが、それでも色が違います。鮮紅色ではなくて茶色くて、上から餌が降ってくるのでコロコロしています。ひれの長さも天然のものの方が1.5倍ぐらい長いです。天然の海峡あたりにすみついている鯛は、非常に強い流れを泳ぎきらないといけない。そういう意味で養殖は、待っていると上から餌が降ってくるので何もなくていいわけです。ひれまで退化しているわけですね。また湾内の鯛は、どちらかというと静かな波の中にいるせいか脂肪がのって丸

*Received and Accepted June 17, 2002.

"Body" in cuisine

**Yukio Hattori: Ecole de Cuisine et Nutrition Hattori, leçon de Goût, 5-25-4 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo 151-0051, Japan; yukio@hattori.ac.jp, Fax +81-3-3354-4369

服部

いのです。

これをまずズラッと並べて、2枚に下ろします。そうすると、同じ白身の魚でも透明な白からピンク色、そして鮭色まであります。日本海側で捕れた鯛の身は透明でなく、曇りガラスのようです。捕れた場所で違いが出てくるわけです。次に、まず何もつけずに口に入れます。噛むとうま味成分が出てきます。次に塩を少しつけてから食べます。その次の段階では、塩昆布をきぎんでおいてそれにつけます。そのあとは、醤油の種類を全部変えて、5、6種類試してみます。面白いことに、九州には甘口の醤油がありますが、九州で捕れた鯛につけると合います。東京から転勤で来られている方の中には、関東から醤油を持ってきてポケットに入れている場合があります。ところがつけてみると、醤油が先行して刺身にうま味がのってきません。やはりその地域で捕れたものにはその地域のものが合っているようで、さらに気候やいろいろな要素が組み合わさるのでしょう。今ではそういったことをすごく感じるようになってきました。

鯛を締める時間は全部発注の段階で指定します。鯛が届くまでに22時間くらいがたっています。氷の中に入れてありますから-1℃~1℃くらいですが、40~50センチの鯛ですと、22~23時間目くらいがいちばんうま味がのっています。生き造りのお店に行きますと、その場で網ですくって口をパクパクしている鮮魚も見かけます。しかし、シコシコ感というかテクスチャーはいいのですけれども、不思議なことにうま味が無いのです。これを一般の人は、口をパクパクやっているのだから鮮度がいいというイメージで食べてしまいますが、本当に鯛のうま味というのが広がる寸前で食べられてしまい、もったいないと思います。

そういうようなことを、子供の頃から父に体験させられました。魚介は年に4回行ったわけです。別に魚だけではなく、果物、野菜、豆、芋も取れた地方ごとに並べました。同じ芋でも京都の菊芋を関東へ持ってきて植えたら、ただの里芋になったということもあるわけです。土壌によって違いがあるというわけです。私は氏、素性を、特に料理をする人はやはりその食材の取れた場所で分かるようになって欲しいと思っています。

私は長い間父からこのような経験をさせられましたが、その後、食べ歩きへと進みました。現在、東京都内に西洋、日本、中華、製菓、すべて含めて自

分で納得できる店は、十数軒しかありません。この十数軒というのは、お寿司屋、てんぷら屋、うなぎ屋、そば屋、その他にフレンチ、イタリアン、中華でも四川、広東、北京、上海といろいろありますけれども、その料理人の持っている能力とか感性、こういったものの中で納得できる店というのはそうあるものではないです。私はいろいろなことを特別に父からやらされてきたので味覚が極端なのだろうと言われますが、私がおいしいという店は、皆さんも「なるほど」と思ってくださいごく普通のお店なのです。

素材を「活かす」ということで、私が尊敬している料理人がいます。彼はコースメニューを作る場合に、3回作り直して、その都度最後まで一切れも残さず一滴も残さず食べ込むのです。最近の料理人の多くの方は、だいたいパッと一口食べて解ったつもりになって、それをコースメニューに出してしまいます。ところが人間というのは、このようなことで味全体を分かるものではありません。料理人はしっかりと食べ込んでみないといけないのです。さらに、甘い、酸っぱい、しょっぱい、辛い、苦いという順番をきちんとコースの中で立てることが大切です。彼がコースメニューの第1回目を作った際、それを食べ込むのに私もつきあったことがあります。まずお吸い物になります。ちょっと塩梅（あんばい）が足りない。「もう少し、だしをきかしたほうがいいかな」と首をかしげる。その次に辛いものがきたとします。この前との比較で、「辛さを除いてむしろここにもう少し甘いものをもってきた方がいいかな」とメニューを組み立てていきます。これを本当にやっている料理人は、私の知っている限りでは彼を置いてはいません。私は、学校で料理人を輩出していますが、責任持ってそのぐらいになってくれと言っています。ほとんどの料理人は、残念ながら他人の意見を絶対に認めない人が多いのです。お客様というのは、あちらこちらの店で食べていますから、様々な味を知っていて料理の方が比較している人が少ないのです。ところが、料理人は独断と偏見で自分が一番でお客様の方が味が分からないと思って作っているようなところがあります。デザートまで全部の料理を食べて、最後にほっとさせ、満足させるということが大切なわけです。

私が今言いたいことは、料理全体の流れの中で、「こく」があってはいけないものもあるし、ここに「こく」をもってこなければいけないというときも

料理における“こく”とは

あるということです。ここに「うま味」が凝縮されたものがないと満足できないというときもあります。料理はものを量りますから、もちろん技も必要です。しかしプラスの満足度を与えられるのは、料理人によって違いがあります。「この気候だったらここは押さえておこう」とか、そういうことをやっている人を求めて、実はいまだにいろいろな店を覗いています。「どうもこの店は、献立によってこれはいいけどこれはだめ」という具合です。行列ができる店でも、食べた結果満足できないということもあると思います。そういう具合に食べ歩きを続けているわけです。

「こく」ということをもう少しお話ししましょう。結局私は、料理は突き詰めますと、「塩梅」と「だし」であると思っています。塩を減らしたならば、だしは濃い目というように、また、ある時にはひと塩で奥行きが出るという具合に、「だし」と「あんばい」によって料理のおいしさは作られます。一般には、だしを濃い目に出すと奥行きが出て、このようにして取っただしを素材と合わせるのが料理の極意です。だしを0.5~0.8%にすると、美味しい、ほっとした味となります。塩梅の場合は0.6~1.3%と地域によって差があります。実は人間の生理現象から言えば、血液の中には0.85%塩化ナトリウムが含まれています。お吸い物も東京あたりは、1.0%くらい。人によっては1.1~1.2%まで好ましいという人もいます。大阪では1.0%くらいと結構濃いです。それに味醂風味の甘みが加わります。したがって濃くて甘くなります。それが京都に行くと、かなり薄くなります。私は京都にはだいぶ通い込みました。十何年、金土日と通い、だいぶ友人も料理人も増えたのですが、京都に行きますと、特に関東で育っている者にとっては、お吸い物一つが薄味に感じられます。「いかがです？」と聞かれると「薄いなあ」「舌おかしいのかな、満足しないな」と思うわけです。そこで、「何だこいつは関東者で、味もわからんわあ」というような顔をされるわけです。私はだんだん親しくなって、その料理人や京都の人が行くお店と一緒に連れて行ってもらうようになりました。そこでお吸い物を飲んだらこれが濃いのです。「えーっ、あなたが作るのと違うじゃない」「貴方にとって濃いのでは」と問いかけると「実はこの方が旨いんです」と答え、「いや、あれは営業用です」とこう言うわけです。東北地方に行くとこのごろはだいぶ味も変わってきましたけれども、塩が1.3%と一般

的には濃いです。九州の方に行くと甘みがすごく増えてきます。今は塩分控えめの健康志向の時代だとよく言われていますけれども、私は塩分を控えめにしたいときは、だしを濃く引くことにしています。普通塩分が1.0%のところを0.7%~0.8%にする場合は、だしを普通0.3%~0.5%のところを0.8%くらいに引きます。そうすると「厚み」が出るとよく言われます。私はこれを「奥行き」と言います。

実は「こく」というのは「奥行き」だろうと思っています。グーッと奥行きが出て、この奥行きの中に「うま味」の柱がズーッと立ち始めて、飲んでいって満足感が得られる。「こく」自体、実は私もせっかくこのシンポジウムに出るものですから広辞苑を調べました。皆さんは当然調べてこられているから、敢えてここで言うことではないのですが、「酷(こく)な」、「酷(こく)だね、それは、」っていう「酷(ひど)い話だ」っていう言い方がありますが、あの「酷」から来ているという人もいます。「濃い」よりは「酷」なのです。「穀物が醸し出す熟成」、それらしいのです。一般に評判があまり高くない店では「こく」が無いのか、塩分が濃すぎるか、または塩分控えめなことが多いようです。

甘みとかそういうもので「こく」を増す、砂糖を入れても「こく」が増えるものもあります。日本料理であれば味醂かもしれません。また、日本の酢をずっと煮詰めていくとだんだん飴のような状態になってきます。もちろん本来のエキスを全部抽出したものを煮出していくことで「こく」はさらに増していきます。もちろんその間に上記のようないろいろなものを加えるわけですが、あとは脂肪分だと思っています。先ほど魚の話に触れましたけれど、やはり「おいしいな」と思ったのは、脂肪の含有量が高いときです。秋口から冬にかけて、だんだん卵の方に栄養分が取られていく。それには本能的にもすごい量の栄養素を取らなければいけないというので、プクプクに太るわけです。それは脂肪分です。普通7%とか8%しかないときに12%とか14%までいくわけです。そうすると食べたときに脂肪分を口の中で噛んでいるだけで、「こく」がどんどん増していきます。

今の若い人に日本料理にもっと興味を持たせようと思ったら、敢えて脂肪分を加えます。それでカロリーを高くするわけではないのです。そして、その上で脂肪分を焼いたときのあの香りを、是非つけるといいと思います。すると食欲につながります。胃

服部

がグーグー動き出します。タンパク質がこげた、また脂肪がこげたあの香り、これを一緒に組み合わせるとどれだけ食欲が増すかということ、日本料理の方に申し上げています。「こく」というのはそれだけで捉えていけば、口の中に入れるもので「濃い味」、しかし濃いけれど「奥行きのある味」、「厚みのある味」ということになるのでしょう。しかし我々、視覚と嗅覚と聴覚、そして触れること、すべての五感、中には六感働かせて食べている人もいるかもしれませんが、大体五感はすべて総動員して食べます。このようなことをしているわけですから、「こく」もいろいろな角度から組み合わせていくことによって、本当の意味の「こくのある」という表現ができるのではないかというように思うのです。

一方、フレンチであろうがイタリアンであろうが、ヨーロッパの料理にも「こく」はあるわけです。ワインビネガーなどのフランスの酢は、煮詰めていくと甘味に変わり酸味が飛びます。「どうしても味が薄いな」というときは、ワインビネガーの赤か白をガーッと煮詰めて、バーンと入れてやると、一時に「こく」が増えます。西洋の場合、うま味は、肉のエキスや野菜の甘味など、いろいろなものが合体して出来上がってきています。これはブイヨンのような状態で、これをスープとして飲むわけです。さらに、それをフォンというかたちで作り上げます。ソースはフレンチですといろいろな種類があります。子牛から子牛の骨を焼いて、それをまた野菜と一緒に煮詰めてフォン・ド・ヴォーを作ります。フォン・ド・キャナルというのは鴨のフォン、フォン・ド・ヴォライユというと家禽の鶏のだしです。フォン・ド・シュヴルイユは鹿のだしになるわけです。今の殆どすべてのフレンチレストランは、フォン・ド・ヴォーは置いてあるけれども、その他は置いていません。フォン・ド・ヴォライユは若干おいてあるところもあります。フォン・ド・ヴォーをベースにしてもいいですが、鴨を食べる場合はフォン・ド・キャナルが最もおいしいと決まっています。鳥肉を食べる場合には、不思議なものでフォン・ド・ヴォライユで作った方がおいしいです。やっぱり同じ食材で、その2~3倍濃いものをソースとして打ち出すと、その風味であるとか香りが、グーッとこちらに寄ってきてうまくなるわけです。現在、これだけフレンチのお店があって、ほんとの昔のクラシックな形で、しかも満足を与えるソースを出す人は、数えるほどしかいません。その人はソースを作りながら、

もちろんバター入れます。フレンチはバターを惜しげもなく入れます。脂肪分と合わさったとき、「こく」というものがどんどん増します。これはすごいことです。「こく」があるからソースと言えるのではないのでしょうか。

さて、「抽出されたもの」または「醸造されたもの」、コーヒー一つ取っても「こく」がある、ない、と言えると思います。みなさんは一杯のコーヒーで3回楽しむということをおやりになったことありますか。コーヒーというものはきちんと入れてもらった場合に限り、3回楽しむものなのです。まず3分の1はストレートで飲んで、コロンビアならコロンビア、「ああ、これはいいものだ」と思います。その次に砂糖を入れます。これによって甘くなるのは当然ですが、砂糖を入れると、苦味がこちらにグーッと来ます。本来コーヒーが持っている「苦味」が感じられるようになります。そして、それに100%脂肪のクリームを加えます。少し混ぜてから、ひとくち飲んでください。今度は「酸味」がガーッと出てきます。これが3度楽しむ方法です。最初ストレートで飲んだときに「こく」がまだないのが、実は砂糖入れることで「苦味」とともに「こく」が上がってくるのです。その次にクリームを入れることで、まろやかさの中に「こく」が一緒になり、こちらに入ってくるときに実は「酸味」になってきます。このようにして「こく」を意識できるのです。

そして、最後に「こく」を論じるに当たり味覚教育の重要性について触れさせてください。これフランスですと「ルソン・ド・グワ」といい1989年ころから10月の第3週を1週間、味覚週間にあてています。イタリアではスローフードは、1986年に産声を上げました。味覚教育「ルソン・ド・グワ」の、「ルソン」というのはレッスンのことで、「グワ」というのは味覚のことです。ここでは、生理学的なことを考える必要があります。私が良く知っております耳鼻咽喉科の先生がこのことについて研究されていました。蓄膿症になった人の上顎にメスを入れると、味覚神経を切ってしまうことがあります。味覚神経は、上顎に2本、下顎に4本きています。舌は、先が甘い、横が酸っぱい、しょっぱい、奥が苦い、そういうふうに我々は習いました。その先生がピンセットに、甘い、酸っぱい、苦い、しょっぱい、辛いをつけて実験しています。分布は確かに集団として、甘い、酸っぱい、しょっぱい、苦いというものが、前にも横にも奥にもありますが、いわゆる舌地図は

料理における“こく”とは

現在では否定されています。その他、味覚神経は上顎におよそ10%か15%あります。そして、舌は温度を感じますが、上顎は感じません。その代わり、ものを食べた時に我々は、噛みながら、舌で、上顎に擦り付けて送っているわけです。その上に送ったときに、初めてテクスチャー、硬いとか柔らかいなどを感じます。時々、冷たいものとか熱いものをいただく、上顎の皮がむけることがあります、これは自分ではコントロールできません。熱いか熱くないかは、舌で初めて分かるものです。

テレビによく若い女性が出てきて、温泉から出た後に食事をして、口に入れた途端に、「おいしい」などと言いますけれど、「おいしい」というのはあんなに短い時間で分かるはずないと思います。まずよく噛んで、奥に擦り上げて上顎に到達して、舌の半分より喉までの間、喉の中にも若干、味蕾があるわけです。この4、5センチくらいの間を食べ物を通った時に全体像が分かって「おいしい」となります。そのあとはストンと食べ物落ちて味が分からなくなります。ビールなどは、一気に飲んだ時に喉を通るから「うまい」と感じるわけです。試しにビールをお皿に並々とついで、舌先で味わってみてください。苦いという感覚だけで、少しもおいしいとは思わないでしょう。舌の先は分析するところであると私は思っています。そして、だんだんと全体像が分かってくるのはのどに近くなってからです。そのようにしてもものを食べていく癖をつけると、食べ物を分析できるようになってきます。

今小学生対象に面白いことやっています。塩、醤油を蒸留水で割ります。目隠しをして飲ませると、どちらが醤油水なのか塩水なのかということがわからないお子さんが、半分くらいになりました。醤油は普通風味がありますから、わかるはずなのですがわからないのです。これだけではなく、砂糖と塩とお酢、それにキニーネとグルタミン酸、これを蒸留水で、キニーネの場合は0.0001%、その他は0.001%から0.004%で溶いてテイスティングをやります。きつと食品メーカーではこういうことをおやりになっていると思いますが、今から10年から15年くらい前は、一番薄い原液で半分の人がわかりました。何らかの形で当たっていました。そして、今それがどのくらいかという、1割当たるか当たらないかです。一番濃いものでは昔は、少なくとも7割から8割の人がほとんどわかったものです。それが今は、5割の人がわからないのです。味覚障害起きていること

が、よくわかります。

味を濃くすればいいということではなく、「こく」を出すために何を加えたらいいのか。人間の食欲というものは、面白いもので嗅覚もすごく重要です。我々が食べているときは嗅覚に刺激されるわけです。鼻つまむと味がわからなくなるし、目隠しをされたら本当に何食べているかわからないです。真っ暗闇で食べるとわからなくなってしまいます。ですからこの視覚と嗅覚、これらがどれだけ味覚に影響を与えているかということを考えることがあります。

私が医学的なものを食物と結び付けたいということで勉強を始めて7、8年になります。アメリカのノースキャロライナにあるデューク大学のシフマン教授らが、「病院の食事は食べれば食べるほど入院が長引く」という興味深い実験を行いました。日本の病院が特にそうなのですけれども、蛍光灯でライティングが悪いです。これでは食欲がでません。例えば赤いお刺身が紫色に見えたりするわけです。病室の匂いはだいたいクレゾールが中心で、そうするとまず気が落ちます。気が落ちることによって、コルチゾールという副腎皮質ステロイドホルモンが増加し、免疫機能が下がるということがわかりました。おいしいものは、やはり視覚からきて、まず「きれい」に見えるということ、見た目が大事です。そのあとは、「香り」です。香りが嗅覚から脳を刺激して、ドーパミン現象が起こる、あるいはセロトニンが放出されることになります。セロトニンが放出されると食欲につながり、その結果コルチゾールが抑制されて免疫機能が上がるということがわかってきました。

治療効果にどのくらいの差があるかを調べるため、同じ栄養士が、献立を片方はまずく、片方をおしく作るわけです。そうするとまずい方を与えられた患者は退院するまで平均3週間かかり、おいしいものを食べた患者の方は2週間で退院しました。この差は歴然としています。「体力つけるには食べ物しかないよ」と医師には忠告しています。私が今付き合っている院長の方々はみんなグルメですが、彼らに向かって「患者には栄養のことしか考えないペットフードのようなものを食べさせてはだめですよ」と私は言っています。その“ペットフード”という部分の中に、本当の「こく」があるかということです。お金さえかければ「こく」があるものを食べられるかということになりますが、やはり我々が満足できる味というのは、栄養素であるアミノ酸が心の

服部

底に染み込んでいくというイメージになります。アミノ酸自体の持っている力も「こく」につながっているということになります。

「こく」ということについて最後にまとめますと、これまで申してきましたように料理は突き詰めますと、「塩梅」と「だし」であると思います。耳搔き一杯の塩が多いか少ないか。これで食材のうま味が引き出せるかどうかです。醤油にも味噌にも塩が入っていますけれども、今度一切塩の入っているものを使わずに、調理してみてください。それこそ先ほど言いました病人食のようになる訳ですが、やはり素材がバラバラになってしまいます。「うま味」も引き出せませんし、「こく」も引き出せません。ところが塩を入れて、ちょうど限界点もあるのですが、いい具合の塩梅、これに到達したときに「やはり料理はうまい」と感じます。勿論、それにはやはりだしが効いてないといけません。西洋も日本も中華もだしが重要です。このだしが濃すぎても今度はうま過ぎてしまうということになります。ほどほどに、しかし、ある部分は濃厚なものが組み合わせの中では必要です。濃厚さというものは、我々に満足を与えてほっとさせるという要素を持っています。これに、先ほど述べたような塩気が加わり、ある場合には脂肪分の多いものを、私はこれを「こく」と呼んでおります。味噌汁一杯飲んでも、「いい“こく”、エキスが出ているな」と感じる場合があります。これが日常の食事の中での「こく」であると思います。

スープもしかり、ソースもしかりですね。ソース一つとっても、だいたい10倍くらい煮詰めていくことが必要です。そこまでやらなかったらおいしいものを食べられないということがあるのです。いいワインを煮詰める。そしてそのうま味成分を引き出す。アルコールは飛ばす。そしてフォン・ド・ヴォーなりそういったものに、これを合わせていく。そのようにしてソースが作られていくわけです。そして、最後にバターでつないで、さらに濃厚になっていくわけです。「こく」があるからソースと言えるのではないのでしょうか。ソースのおおもとはサルサ、いわゆるソルト。塩から来ています。塩、そして先ほどの動物性のも植物性のもを組み合わせる。これが「ソース」と呼ばれます。これは中国料理ならば「湯（タン）」になりますし、日本料理では「だし」になります。

今まで我々が観念として持っていた、ただ呆然と「おいしいね。こくがあるね」と言っていたことを、本日は専門家の先生方が多いわけですから、是非これからどんどん解き明かしていただきたいと思えます。私は体験はしてきているのですが、「何なのかな」という観念しか持っていないわけで、果たしてその裏づけというものが何なのかわりたいものです。今日、十分なことは皆さんの前でお話できなかったような気がしますが、「こく」を感じる周りの環境というようなものをお話させていただいて、私の話に終わりを告げたいと思えます。

＜著者紹介＞

服部 幸應（はっとり ゆきお）氏略歴

1561年(永禄4年)より続く服部流割烹家元の家系。
1885年(明治18年)より服部式料理講習会を設立し、現在の学校法人服部学園に至る。

1970年(昭和45年)立教大学卒業。

現在

学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長。

昭和大学医学部博士課程在籍。

(社)全国調理師養成施設協会会長。

(社)全国栄養士養成施設協会副会長。

東日本料理学校協会会長。

