

どんな職業か

北京・広東・上海・四川などに代表される各種中華料理の調理を行う。中華料理調理人には、宴会などで出される高級中華料理を作る人と、ラーメンや餃子など日常的な料理を作る人がいる。

多くの店は午前11時に開店する。朝9時ごろから肉や野菜を切って下ごしらえを始め、大きな鍋にスープを作っておく。また、ギョーザやシューマイの材料を作り、皮に巻いて準備するのも開店前である。

開店すると、来店するお客の注文に応じて、炒めたり焼いたり蒸したり揚げたりなど調理を行う。調味料を加えて強火でサッと炒め、美しく盛りつける。材料をさばき、調理、盛りつけまで、数あるメニューを手際よくこなしていく。

お客が少なくなると、調理場や客席の片づけを行う。大きな店では、調理のほか、皿洗いや材料切り、ギョーザ巻き、ウェイターなど仕事が分担されているが、小さな店では、調理から接客まで行う場合もある。

求人等では、中国料理キッチンスタッフ、中国料理調理スタッフという呼び方がよく見られる。

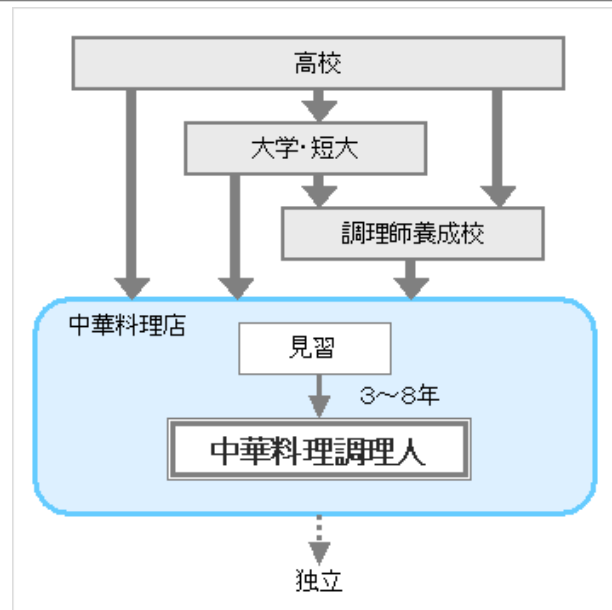
就くには

高校卒業後すぐに入職する人が多い。特に資格は必要とされないが、「調理師」免許を持っていると独立する時や給与の面で有利である。

はじめは皿洗いや鍋洗いから始まり、スープづくり、野菜や肉のカットなどの仕込み作業、ギョーザ巻きや簡単な炒めものなどの簡単な調理を行い、盛りつけ、味の秘訣や調理のコツなどを身に付けていく。一人前になるには、早くて3年、一般的には7～8年かかるといわれている。

料理をすることや食べることが好きな人が向いている。最初は、皿洗いや清掃など地道な努力が求められる。

日本料理の板前や西洋料理のクックに比べて、就職がしやすい職業といえる。本格的な料理を覚えるには何年もかかるが、ラーメン店などを開いたり、独立するのが比較的容易なのもこの職業の特徴であり、腕を磨き、将来は自分の店を出したいという夢を持っている人も多い。



労働条件の特徴

大きな中華料理店の従業員として働く場合と、店長1人、従業員1人といった個人経営の小さな店で働く場合がある。キッチンスタッフ、料理スタッフとしてパート、アルバイトを雇っている店もある。大きな店の場合は、他の人との共同作業になる。

就業者は、ほとんどが男性で中卒、高卒の人が多いが、最近では女性の料理人、また大卒者も増えてきている。

昼食時の12時～1時頃、夕食時の午後6時～8時頃が最も忙しくなる。すいている時間は店を閉めたり、交替で休憩をとったりしている。休日については、店の定休日がある場合と、店は年中無休で交替制により休日を取る場合がある。

中華料理では火力の強い中華用コンロを使用し、熱気の中で立ったままで調理する。スープの入った重い鍋を持ちたり、大きな中華鍋を自由自在に操るため、体力のいる仕事といえる。

参考情報

関連団体 全国中華料理生活衛生同業組合連合会
電話:03-5603-0288 FAX:03-5603-0281
東京都中華料理生活衛生同業組合
<http://www.cyukaryouri-tokyo.or.jp/>

関連資格 調理師 専門調理師・調理技能士