さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

キリマンジャロですし握る

料理人の天野さん

「個人的な世界記録に」

甲府

三枝　大悟
杉原みずき

甲府市出身の料理人天野明幸さん(42)は、アフリカ大陸最高峰のキリマンジャロ(タンザニア、5895㍍)の山頂ですしを握るチャレンジをした。11月までの3年間、エチオピアで日本大使公邸の料理人を務めていて、アフリカ滞在の思い出づくりとして企画。天野さんは「貴重な経験になった」と振り返る。〈植田裕作〉

天野さんは甲府西高から大阪の調理専門学校へ進学し、卒業後は日本料理店で修業を積んだ。2010年に日本大使公邸の料理人としてカタールへ。その後、フランスやチリにも赴いた。

キリマンジャロ登頂は、20年10月に在エチオピア日本大使公邸料理人となったことがきっかけで意識するようになった。アフリカ滞在中に経験したいことの一つだったという。『どうせなら山頂ですしを握ったら』と友人に言われ、その気になった」と話す。

今年9月18日（現地時間）に登り始め、3日後に山頂に到着した。登頂前日にはレトルトのご飯をボイルして酢飯を作るなど下準備を進めた。山頂付近は氷点下15度になるため、食材が凍らないように服の中に入れて登った。

白衣、白帽という料理人姿で、スモークサーモンのすしを握り、動画に収めた。登山客に振る舞おうと考えていたが、寒さで手がかじかんで時間がかかり、5貫ほどしか握れなかったという。天野さんは「山頂付近は世界から集まった登山客で長蛇の列。邪魔だったようで、各国の言語で浴びたのは声援ではなくヤジだった」と苦笑いする。

すしを握った標高でギネス世界記録を目指したものの、申請内容が基準を満たさないとして、対象とならなかった。天野さんは「『認定の基準にある』『記録更新の可能性』がないと判断されたのかもしれない」と肩を落としつつ、「一生の思い出となる、個人的な世界記録にはなった」と話した。

（2023 年 12 月 9 日付 山梨日日新聞 18 面）

問1 甲府市出身の料理人天野明幸さんが、キリマンジャロ山頂で、すしを握るチャレンジをした理由を答えてください。

.....

問2 天野さんは、どのような準備と工夫をして山頂まで登りましたか。

・準備 ： .....

・工夫 ： .....

問3 ギネス世界記録の対象には、なりませんでしたが、天野さんにとって、どのような世界記録になったと話していますか。

.....

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2023 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.