



原田良一さんはフランス料理の職人。平成十年には県の青年卓逸技能者に認定されています。

いぎなたくみ 粋な匠^⑦

食の魅力を引き出す こだわりのシエフ

レストランあさひや

原田良一さん

52歳 千厩字宮敷



ボリューム満点で手頃な価格が好評のカツカレーピラフ(手前左)とデミグラスソースでじっくり煮込んだ牛肉に彩りが美しい野菜たっぷりのビーフシチュー(右)

「レストランあさひや」のオーナーシエフとして腕を振るう一方、食の魅力、西洋料理の素晴らしさを知ってもらいたいと料理教室の講師や食育支援、地場食材の新たな調理法の指導など精力的に取り組んでいます。

「料理人が地域に還元できることは、やはり料理。食の大切さや楽しさを伝えたい。店外でのふれ合いはアイデアの宝庫。得るものが多い」

柔道一筋の生活から、料理人の道を志したのは高校三年の時。偶然見掛けた料理番組で日本を代表するフランス料理人の姿を知り、進路の迷いも消えて卒業

と同時に上京。著名レストランで九年間修行を積みました。

父母が開業した「あさひや食堂」をリニューアル。洋食と本格フランス料理の店として昭和五十三年にスタートさせ、遠方からの客や親子四代の利用客などでにぎわいます。

開店当時は、食材や調理器具の仕入れも苦慮したといいます。が、現在、原田さんが作るフランス料理は特別なものを除けば地元の旬の野菜や魚、肉、果物などを使ったものがほとんど。

「ここは山海の幸がそろう地域。自然体を意識したら地域に目が向き、メニューも心の幅も

広がってきました」

原田さんのモットーは「基本に忠実に」。

「昔ながらのきちつとした仕事を気負いなく、当たり前の仕事を当たり前に積み重ねていくことが大事だと思う」

目先の美しさではない本物を目指し、開店から二十七年間少しずつ継ぎ足しながら、丹念に手間暇掛けて作ってきた自慢の「デミグラスソース」とともに味も人にもまるやかさが増しているようです。原田さんは、食材とお客さまに責任と愛情を込めて厨房に向かいます。食事から生まれる笑顔のために。