

阿蘇の溶岩は肉をじっくり焼く。



火の国 阿蘇の
恵みのブランド

た
z e n
A s o C i t y

ピンチをチャンスに変える、と人はよく言う。

けれど言うだけでは何も始まらない。アイデアと実行力が必要。

四十代前半で倒産の試練をくぐった井日出夫さんがその実例です。

不屈の始まりは父ゆずりの溶接技術をつかったバーベキューセット。

そのうち「石焼き」に目をつけた。

阿蘇には溶岩がある。溶岩プレートだ。

極寒の冬も酷暑の夏も山へ登り、石を切り出してくる。

つぎは阿蘇神社の篝火がヒントになった。

懐石料理の一人用のプレートだ。これが大ヒットとなった。

「阿蘇の溶岩は遠赤外線効果が高い。

肉の中までじっくり焼けます」

原石を切るところから細かい細工まで、すべて手仕事。

評判は評判を呼び、作れども作れども追いつかない日々です。

作業場前には原石の山。使いきるには百歳を超えるだろう。

民芸工房鉄石 井日出夫

あるがまま、という貴さ。

人と自然が共作する阿蘇。