



手抜きなどという語は、
料理の辞書にはない。

火の国阿蘇の
恵みのブランド

灸
zen
A s o C i t y

平成二十三年のことだった、内牧の宿の料理長たちが集まった。それぞれに得意ワザはちがうし、キャリアもまちまち。けれども阿蘇を誇りに思う気持ちと、料理に向かうこころざしは同じだ。

ならば交流の会を発足させよう。食の職人同盟である。

名前の案をみんなでも出し合い、決まったのが「阿蘇料理維新の会」。

地域のためにひとつやってみようという意気と覚悟、

熱い気分がその名に表われる。

人徳が見込まれて、代表に推されたのが漆原宏さん。

父も和食の料理人だった。その父から自立して修業の道に入る。

さびしい時代をすごしたのち身を定めた阿蘇・内牧への愛情は深い。

維新の会は、月に二度の阿蘇マルシェの朝食に腕をふるう活動を皮切りに

ほかの地では見られない「阿蘇の食文化」の確立をめざす。

料理はワザだけでなく……、維新の会々長はこう断言する。

「ズバリ、気持ちです」。

阿蘇料理維新の会 漆原 宏

あるがまま、という貴さ。

人と自然が共作する阿蘇。