



野の花でしつらえる、
やわらかな空間。

火の国 阿蘇の
恵みのブランド

灸
zen
A s o C i t y

十八歳で英国留学したときは、料理の道に入るなんて考えもしなかった。
語学や歴史をじっくり勉強していこうと心構えができたころ、
アイルランドの過激派IRAによるテロが頻発し始め、帰国勧告を受ける。
出鼻をくじかれ、日本に戻っても「自分の道」がうまくとらえられない。
たまたま親戚の人の事業を「商売の勉強」として手伝った。
それが厨房機器全般を扱う仕事だったことから、
料理の世界が開けることになる。
和食の師匠に八年間の丁稚奉公、とことん鍛えられ、
そして三十七歳で独立。せっかくあんたの店を作ったのだから、
あんたらしい料理を出しなさいよ。というお客の忠言で吹っ切れ、
梅木孝蔵さんの創作料理は始まった。
「試行錯誤の日々ですけれども、この道で行きます」
野の花を育てるのが趣味だ。
これを店内の「しつらい」として飾る。大好評だ。
物腰やわらかく気品ある店主そのものが、一枝の野の花のようでもある。

梅くら 梅木孝蔵

あるがまま、という貴さ。
人と自然が共作する阿蘇。