

8月27日（月）にシェフズキッチン・イン・坐来 大分を開催いたしました。

今回のシェフズキッチンは「九州北部豪雨被害 復興支援企画」といたしまして、第2回料理マスターズ受賞者である坐来 大分（東京都）の梅原陣之輔氏とレストランテ・ミヤモト（熊本市）の宮本健真氏の九州出身の二人が、一夜かぎりのコラボレーションメニューで九州の復興をアピール。加えて、大分、熊本両県の生産者の方にお越しいただき、実りの秋に向けた取り組みについてお話しいただきました。

まず、料理マスターズサポーターズ倶楽部 事務局長・高橋喜幸より、料理人お二人の紹介と料理マスターズ制度についての紹介をさせていただきました。

次に、坐来 大分 梅原氏より「坐来」には“居ながらにして想いを馳せる”という意味がありますが、その通り、いながらにして大分の風を感じていただきたい」と、また、宮本氏からは「被害は大きかったです、観光に関しては復興していますので、ぜひ秋の観光シーズンには熊本に足を運んでください」と挨拶がありました。



梅原氏の発声により乾杯！銀座に居ながら、九州への旅の始まりです。とても和やかな雰囲気の中スタートいたしました。

お料理の合間には、シェフからお料理の説明や、地元生産者の方々から産地での取り組みなどお話しいただきました。



当日ご参加いただきましたのは、次の方々です。

大分県より

日田クンチョウ酒造 女将 富安 裕子さま



中津魚市株式会社 常務取締役 角 和久さま

熊本県より

あか牛生産者 井 信行さま

瑞鷹株式会社 取締役支配人 吉竹 照明さま

お料理は両県の産地からの食材が使用されたことはもちろんですが、その盛り付けにも、日田の“千年あかり”という祭典や、阿蘇の草原と雲海のイメージを用い、生産地への愛情が存分に込められたものでした。

そして、デザートの間には、お越しいただいたお客様の中から大分、熊本、そして料理マスターズへ、心のこもった応援メッセージをいただきました。ありがとうございました。



それぞれのテーブルは、このイベントで初めて一緒にご一緒いただくグループ同士お座りいただきましたが、どのテーブルも終始賑やかで、いつまでも話が尽きない雰囲気でした。一緒に食事をするだけで、知らないもの同士が帰る時には友達になるという、まさに食のもつ力が実感できた、実り多いイベントとなりました。

料理マスターズサポーターズ倶楽部は、今後も制度の充実を図り、このようなイベントの企画などを通して、料理マスターズと生産者の方々の活動をサポートしてまいります。

義援金の使途につきましては、ただいま検討中です。近日中にご報告させていただきます。