

料理人
 上 士 さん

ふちがみ・たけし 1975年生まれ、ホテル「ヴェルデ」調理部和調理料理長。趣味は音楽鑑賞とバイクツーリング

「和食の良さを多くの人に知ってほしい」と話すのは22年間、和食料理人として腕を振ってきた上 士 さんです。菊池や東京で経験を積み、6年前に荒尾へやって来ました。

和食の魅力「見た目の美しさ、味の繊細さ、歴史の深さ」と、語る上 士 さん。「からしれんこん^{*}など昔から伝わる料理は地域の歴史が大きく関係しています。調べれば調べるほど興味深いです」

荒尾の食文化を大切にしながら、荒尾にちなんだ新しい名物料理を作ろうと、上 士 さんは荒尾産のマジャクや玉ネギなど旬の野菜を使い、れんがの形に似せた揚げ物に、石炭の色をイメージしたソースを添える「荒尾伝々串^{でんでんぐし}」の開発に取り組みました。

「荒尾には世界に誇れる万田坑や特産物があります。先人が残してくれたものを大切にしつつも、荒尾で料理人をする以上、何か形を残したいと思っています。店で提供するにとどまらず、名物として伝々串を荒尾に広められたら」と瞳

を輝かせます。

休日買い物へ行けば、旬の食材を手にとってみたり、包装の仕方に注目したりと、上 士 さんの生活は料理中心です。「料理が大好きなので、常にアンテナを張って研究しているんです」と職人魂をのぞかせます。

ユネスコの無形文化遺産にも登録されている和食は、うま味を上手に使うことで、塩分や油分を抑えられるなど健康面でも高く評価されています。上 士 さんは、父親が糖尿病を患って以来、それまで以上に健康を強く意識するようになったそうです。

「化学調味料などが多く使われている出来合いのものの食べ過ぎで、体や心の病気を引き起こすこともあります。さらに、子どものストレスや非行に走る一因とも考えられています。栄養バランスのとれた和食を食べて、健やかな日々を送ってほしいですね」

和食文化を子どもたちに残したいー上 士 さんの人生はこれからも和食と共にあります。

※レンコンは増血剤として優れ、からしには食欲増進作用があるため、生来病弱だった熊本藩主・細川忠利が食べたのが始まりと伝えられています。レンコンを輪切りにした断面が細川家の家紋（九曜紋）と似ていたことから門外不出の料理とされていました。



1 全国日本料理コンクール郷土料理部門で文部科学大臣賞を受賞した上 士 さんの出品作「肥後の手鞠餃子」。同コンクールで2年連続の入賞となります 2 スタッフの皆さんと。いつも支えてもらっているそうです 3 荒尾伝々串