



和食の伝道師

脇宮 盛久

熊本で和食といえば、筆者が知る限りでは、最初に頭に浮かぶお方は、脇宮盛久氏（熊本ホテルキャッスル細川和食料理長）。同氏と出逢い、海外の友人家族が来日した時や祝い事など、時折、特別料理を依頼することがあるが、いつも気持ちよく引き受けてくれる。

先般の記事でも紹介したように、僅かな予算しかなかったが、ランチタイムに同氏が提供してくれたのが写真下の「新緑会席」。大変忙しい中に、じっくりと時間を掛けて、こちらの食事の流れに合わせて、料理がサーブされる。一つ一つの料理を見ては、鳥肌が立つ。

同席していた人間が、食事が始まって直ぐに発した言葉が「心伝わる素敵な料理を見て、感激して涙が出そうです！」と、何度も口走っていた。ランチタイムとなれば、大抵の場合、安かろう旨かろうで、残念なことだが、雑なやつつけ仕事を感じるようなことが多い。

ところが、同氏の拘りは並大抵のものではなく、持ち前のスキルが料理に注入されており、料理自体が幸せな顔をしている。常に控えめな同氏の立ち姿に人柄を感じ、プロの職人としての気合いを感じながらも、その優しく繊細な料理に体が宙に浮かぶほど魅了される。

料理を思う存分楽しませていただくには、プロの職人との日頃からのコミュニケーションは必須。よって、その料理に比類なき満足感を頂き、招待したお客の心を釘付けとし、その人柄が同氏のようにであれば、熱狂的なファンが増えるのは当然のことだろうと・・・。

熊本県白珠調理師会会長
全国日本調理技能士連合会名匠師範
日本料理一級技能士
全技連（日本料理）マイスター
平成二十七年度現代の名工
平成二十九年度秋 黄綬褒章受章
熊本県日本調理技能士会副会長

