

生産者の思いを料理で伝える

ファームレストラン クオーレ 〈漆崎雄哉さんへインタビュー〉



左/国道392号を本別町方面に北上すると右に「Cuore (クオーレ)」の大きな看板があります。そこから左に入り、茶路橋を渡って交差点に出たら、再び左に曲がります。すると、写真中央の看板が右側に見えてきます。右/写真中央の看板から右に曲がり、奥に進むとファームレストラン・クオーレがあります。

茶路めん羊牧場直営の「ファームレストランCuore (クオーレ)」がオープンしたのは2015年の9月。1月、2月の冬季休業を終え、今年6シーズン目をスタートします。ここで料理を作っているのは本町出身の若きシェフ、漆崎雄哉さんです。オープン3年目にして、ミシュランガイド北海道版に掲載されるという快挙を成し遂げました。

好奇心旺盛だった学生時代

小さな頃から、自然や動物が大好きで、父母と一緒に山菜採りや畑仕事をし、海や川で魚釣りをするなど、好奇心が旺盛だった漆崎さん。幼稚園に入った頃にはすでに包丁を持ち、自分でお弁当のおかずを作るようになっていました。「レストランはまなすの『オムハヤシ』が大好きで、自分でも作れるようになりたいと独学で練習を

していました」

小学4年生の時、サケをさばいたのがきっかけで、それから練習をくり返し、6年生の頃には、すでに魚を丸々一匹さばけるようになっていました。この頃はまだ、料理人になりたいと思っていたわけではなく、単純に料理することを楽しんでいたそうです。

高校卒業を前に、自分が得意なことや資格をとっておいたほうが良いと思いつき、調理師の資格が取れる専門学校へ進学することを決めました。初めて白糠町を離れ、札幌で一人暮らしをしながら専門学校に通っていました。漆崎さんは、調理実習で余った食材があると、それで別の料理を作ったり、パスタを作る授業でも、その日の課題にはないパスタを何種類も作ってみたりと、周囲からおもしろがられる存在になっていました。

パスタの料理を作ることが好きだったことから、イタリアンの店で働きたいと思っていた漆崎さん。この頃は将来、地元でレストランを開くことが夢だったと言います。専門学校卒業間際の3月、同級生が就職先を決めていく中で、漆崎さんは就職先が決まらず、焦りを感じ始めていました。そんな時、あるお店から求人が来ていたとの



茶路めん羊牧場には、700から800頭の羊がいます。毎年5月になると約半頭が山で放牧されます。ここにいる代表的な羊は、ポールドーセット、サホーク、これらを掛け合わせた雑種の3種類です。

紹介を受けます。それが、札幌で人気のイタリアン「オステリアアヨシエ」でした。

諦めかけた料理人への道

料理人として頑張ろうという気持ちで就職した「オステリアアヨシエ」。オステリアアヨシエの吉江シエフから、出勤初日に言われた言葉があります。

「料理をつくる前に人をつくる」
吉江シエフからは、人としての