



プロフィール
 うるしぎき ゆうや
 氏名 漆崎 雄哉
 生年月日 1991年1月20日
 白糠高校卒業後、札幌ベルエポック製菓調理専門学校にて調理師資格を取得。札幌のイタリアン「オステリアヨシエ」で修行後、茶路めん羊牧場直営のファームレストラン・クオーレのシェフとなる。
 2017年発行のミシュランガイド北海道版の「ビブグルマン」に選出された。

礼儀や作法を教えられました。
 「今思えば、自分は世間のことを何も知らない子どもでしただけから、たくさんのお話を学ばなければならず、本当に厳しい毎日でした」
 働き始めたばかりの頃、忙しさのあまり辞めたいと思ったことがあるそうです。漆崎さんの実家は昭信寺。料理人になりたいという一方、お寺を継がなければならぬという思いもありました。
 「将来、料理人にはなれないかもしれないのに、こんなに大変な思いをして何の意味があるのだろうか、と考えるようになって。今思えば、忙しさから逃げたかっただけなのかもしれません、そんな風に考えたときもありました」
 吉江シェフに自分の思いを話し、両親にも相談したと言います。
 「吉江シェフは感じがいい方なので、私の様子を見て察したんだと思います。『話したいことがあるなら、きちんと話さない』と言ってくれて、それで話をしたら怒られたのですが(笑)。両親にも相談したら『跡継ぎのことは考えなくていいから、自分のやりたいことをやりなさい』と応援してくれました。専門学校に行かせてもらって本当に感謝していたので、このまま辞めて帰ったら、親にも申し訳

ないと思いました」
 漆崎さんの頭の中を、いろいろな思いが駆け巡りました。そして、気が付いたことがあります。
 「100人近くいた調理専門学校の卒業生たちも、半年後に料理人を続けていたのは10人くらいまで減っていました。自分もここで辞めてしまったら、辞めた同級生と同じになるなど、負けてたまるか何としてでも吉江シェフの技術を学んでやるんだと、そう強く心に決めました。そう思えるようになったのは、結局、料理するのが好きだから、だと思えます。この好きだという気持ちが、くじけそうな心をつなぎとめる最後の糸なんじゃないかなと思います」
 吉江シェフから学ぶとともに、自ら他店へ足を運び、料理の味やワインの勉強をしたりと、どんな料理の世界にのめり込んでいきました。そして漆崎さんの中で、白糠町で地元の食材を使ったレストランをやりたい、という思いは一層強くなっていききました。

**茶路めん羊牧場
 武藤さんとの出会い**

2013年6月、羊のイベントで札幌に来ていた茶路めん羊牧場