

の武藤浩史さんが、自分の羊肉を卸しているお店ということで「オステリアヨシエ」を訪れました。そこで武藤さんは、白糠町出身のシェフである漆崎さんのことを知ります。

漆崎さんは、小学校の社会見学で茶路めん羊牧場に行ったことがあるものの、武藤さんと直接話したのは、この時が初めてでした。武藤さんにはファームレストランをやりたいという長年の夢がありました。それから数回、武藤さんはレストランを訪れました。

「吉江シェフにファームレストランのことを話したり、私がどのような考えを持ったシェフなのか、というようなことを聞いたそうです。吉江シェフは、将来的には地元でシェフをやりたいという私の思いを話してくださり、私が望むなら、送り出しても構わないということも言ってくれました」

武藤さんから吉江シェフを通じて、ファームレストランへ誘われた漆崎さん。相当悩んだと言います。地元で自分の店を持ちたいという思いはあったものの、当時はまだ22歳。自分で本当に大丈夫なのかという不安があったそうです。「他店のシェフたちにも相談すると『若くてもシェフとして店を任

されている人はいるし、失敗してもまだやり直しができるから。それに、何よりも吉江シェフのもとで誰よりもレベルの高い経験を積んでいるのだから、自信を持っていいよ」と後押しされ、それで決意が固まりました」

急な話だったので、吉江シェフも驚いたそうです。「ここまで自分の右腕として育ててきたので、

簡単には手放したくなかった」という吉江シェフの思いを、漆崎さんは後日聞きました。

店を辞めることになってから退職するまでの3カ月間は、さらに指導が厳しくなりました。店のトップになる人間としてどうあるべきか、ということを徹底的に叩き込まれました。その厳しさがそれが吉江シェフの優しさだったのでし

よう。そのときの厳しさがなければ、今の自分は存在していないと漆崎さんは言います。

## ミシュランガイド北海道版「ビブグルマン」に選出

2014年の4月から2015年の9月のレストランのオープンまでの約1年半は、茶路めん羊牧場で羊の餌やり、分娩の手伝い、乳しぼり、牧柵張りなど、牧場の仕事を一通りこなしながら、羊肉の加工をするなどし、レストランの開店準備を進めました。

そこには、武藤さんの『羊を知らない人には羊料理のシェフは務まらない』という強い思いがありました。

レストランの店舗設計やメニュー決め、仕入れ先の選定など、漆崎さん自身で決めなければいけないことが山積みでした。そして、やっと迎えたオープン。漆崎さんは当時、自分に余裕がなく、どんな風に料理をしていたかほとんど覚えていないと言います。

オープンした年は予想を上回る来客数だったものの、2シーズンの2016年は客数が減りました。

「時間に余裕ができたことで、落



上/店内には羊を使った商品などがたくさん並べられています。右下/羊毛を使った靴下やムートン、羊の油を使った石けんなどが販売されています。左下/元茶路小中学校で教員を務めていたガラス工房KAZEの長谷川直良さんのガラス作品もあります。