

基本情報



【年齢】
54歳
【出身地】
北海道黒松内町
【転出元】
東京都墨田区
【前職】
会社員
【活動時期】
R4.4～ R7.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

黒松内町出身。

東京で長く飲食業界に勤務し、新店舗立ち上げや新メニュー開発に携わってきた。

これまでの調理経験を活かして地元で貢献したい気持ちが強くなってきたところに、地域おこし協力隊の募集を知り、応募した。

今後の抱負・任期後の目標

黒松内のレストランで勤務しているので、町内や周辺地域の食材を使用したメニューを考案していきたい。

地方で常に人材不足。お客様だけでなく、若い後継者が来てくれるような、料理人にとっても魅力的なレストランづくりを進めたい。

活動内容

●地元食材を活かした新メニュー開発

町内で新規就農した移住者が生産しているアングス牛の牛肉を使用し、町の新たな特産品となるような新メニューの試作に取り組んでいる（写真上は口コモコ丼）。

また、町内農家から「自分が作ったサツマイモを使用した新メニューを考案して欲しい」との依頼を受け、『さつまいものマッサマンカレー』を試作（写真下）。好評だったため数量限定ながらレストランで提供することが決まった。北海道農政部が主催する『畑の新顔デビューフェア』にも参加予定。

今後もジャガイモや小麦などの町内産の農産物や、近隣の海産物などを使用した新メニュー開発に取り組み、「黒松内ならではの」新グルメ考案を目指す。



●多国籍なメニューの提供

東京の有名タイ料理店で総料理長となった経験を活かし、町民がなかなか食べる機会の少ない本格的なタイ料理をレストランで提供（写真はガバオライス）。

イタリアン、中華料理の経験もあり、町民のニーズに沿った豊富なメニュー展開を目指していく。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

黒松内町役場 企画環境課

(メールアドレス) kikaku@town.kuromtsunai.hokkaido.jp

(電話番号) 0136-72-3376