

第95回 実は隣のスゴイ人



TA・KA・RA 食堂ひまわり 料理長

もり りょうま
森 竜馬さん

曾於市内のスゴイ人にスゴイ人を紹介してもらったこのコーナー。前回のスゴイ人、井上愛実さんにご紹介いただいたこの方は「**ハーブを駆使して作る料理が絶品なスゴイ人**」とのこと。

TA・KA・RA食堂ひまわり

住 所 財部町南俣 1343 番地
南九州畜産獣医学拠点内

電話番号 050-8888-2887

営業時間 午前 11 時～午後 3 時
※夜は予約制

定 休 日 月曜日

Instagram

で事業を行う団体を募集していました。講座を受講していたメンバーが団体を設立し、森さんに料理長として声をかけて応募。「TA・KA・RA 食堂ひまわり」が令和 6 年 4 月にスクラブと同時にオープンしました。

お店の特徴はもちろん薬草とジビエ。

「薬草はワンポイントで加えて香りのアクセントにしています」

ミントのような爽やかさを加えることができるそう。

「ジビエには良いイメージを持っていない方もいますが、しっかりと処理ができていますので臭みはなく美味いんです。食べたらかきとニコツとなりますよ」

お店で提供されている「スパイスカレー」にはイノシシとシカのミックス、もしくはいずれか片方が入っています。

「ジビエの美味しさを知ってもらうために、常にジビエ料理を提供できるお店を目指しています」

オープン当初よりジビエを提供する頻度は増えてきているそう。

「皆に喜んでもらえるような曾於市の名物料理ができたらいな」と笑顔で目標を話してくれました。

今回は、南九州畜産獣医学拠点（通称 SKLV）内にある「TA・KA・RA 食堂ひまわり」で料理長として腕を振るう森竜馬さんに話を伺ってきました。

「これまでずっと料理の世界で包丁を握り続けてきました」

鹿児島市出身で高校の調理科を卒業後、大阪の和食店で修業。大阪から鹿児島市へ戻ってから飲食業に携わってきました。

「娘が体調を崩し、現代医療に疑問を持つようになったことが、薬草について勉強するきっかけでした」

曾於市で薬草の講座があると知り、住んでいた阿久根市から一年間通い、和ハーブフィールドマスターと和ハーブフードディレクターの資格を取得しました。

ある時、受講者の間で行われた食事会で料理を振る舞うことに。

「曾於市は山ばかりだけど、山の新しい魅力があるんじゃないかと思い、薬草とジビエを掛け合わせた料理を提供したんです」

ジビエ料理の経験があり、美味しさや調理方法を知っていたため、料理は大好評でした。

同じ時期にスクラブでは施設内