

# 山本 千代（やまもと ちよ）



## Profile

『日本料理 喜楽庵』四代目女将

老舗料亭の女将として働きながら臼杵の料理についての講演会活動なども積極的に行い、臼杵の食文化と料亭の良さを発信し続けている。

### ■大切にしていること

- ・季節感、自然、旬、お客様の感動
- ・店の中、ゆっくり流れる空気感

### ■学べること・できること

- ・非日常の空間、純日本料亭には全ての日本文化（食文化のみならず）があります。

### ■見てほしい観光

- ・石仏の里（仏像だけでなく、その周辺の里山、パワースポット）周りの山々（春の山桜）
- ・リアス式の海岸
- ・食品そのものの味、旬の味
- ・八町大路の色んなソフトクリーム（味噌・醤油等）

### ■私の“SDGs×#〇〇”

#臼杵の山・海魚を守りたい

## 臼杵の食文化 もっと身近に、さらに気軽に

本膳料理は、藩主などが催す冠婚葬祭の場で出されていた特別な料理。『喜楽庵』は二代目当主が広瀬家(稲葉藩の料理番)で本膳料理を学び、伝承することを許された唯一の料亭だ。製法も調味も当時のままに、稲葉藩の食文化を今に伝えている。

「約60年前までは結婚披露宴の席で本膳料理をお出ししていました。今では冠婚葬祭の席でのご注文はなくなり、伝統料理の体験で召し上がっていただく形になりました」と話すのは女将の山本千代さんだ。人が集う風景も時代とともに変わる。だが受け継がれてきた料理とその作法は、守っていかねばならない。山本さんは大広間でジャズを聴く会などを開催し、その席で本膳料理を出した。「大広間は毎日使うわけじゃないし、ウチが主催なら料理も自由に決められるでしょ」と軽やかに笑うが、そこには肩肘はらずに本膳料理を知って欲しいという、女将としての思いがにじんでいるようだ。

もちろん『喜楽庵』ではふぐ料理や会席料理も味わえるが、山海の珍味をふんだんに使った本膳料理は、この料亭ならではの楽しみだ。新しい味を生み出すことは大変だが、歴史のある味を守り続けることはもっと大変なのかもしれない。だが、そんなことはおくびにも出さず、四代目女将は今日も、喜び楽しみながら客を迎えている。



大正元（1912）年に建てられた建物。周囲を多くの樹木が彩る。



趣のある室内からは美しい庭園が見える。



これが本膳料理。目にも鮮やかな御馳走が並ぶ。

日本料理 喜楽庵

〒875-0041 大分県臼杵市城南9組

TEL 0972-63-8855

<https://www.kirakuan.jp/>