

山本 千代



人物簡介

「日本料理喜樂庵」第四代老闆娘
在擔任老字號料亭老闆的同時，她還積極舉辦關於白杵料理的講座，並繼續宣傳白杵的飲食文化和料亭（高級日本料理餐廳）的好。

■我們珍惜：

· 季節感 · 自然 · 時令 · 顧客的滿意 · 店內緩慢流動的氣氛

■您可以學習或體驗：

· 一個非日常的空間 · 一家純粹的日本料亭能呈現出所有的日本文化（不僅僅是飲食文化）

■值得一看的觀光景點 · 值得品嚐的味道：

· 石佛之里（不僅僅是佛像，還有周圍的里山和能量景點） · 周圍的群山（春天的山櫻） · 里亞斯型海岸 · 食物本身的味道 · 時令的味道 · 八町大路的各種霜淇淋（味噌、醬油等）

■我的「SDGs×#〇〇」：

想保護白杵的山和海魚

讓白杵的飲食文化 更貼近生活，更輕鬆隨意。

本膳料理是藩主在舉行婚喪喜慶時供應的一道特色菜餚。「喜樂庵」是第二代老闆在廣瀨藩（稻葉藩的廚師）學習本膳料理，並獲准傳承的唯一料亭。製法和調味都保持當時的風格，將稻葉藩的飲食文化傳承至今。

老闆娘山本千代女士說道：「直到大約60年前，我們還會在結婚宴會上提供本膳料理。現在婚喪喜慶的場合已經沒有人點這種料理了，我們只把它當作體驗傳統料理來品嚐。」人們聚會的場景也隨著時代而變化，但是傳承下來的料理和其作法，是必須保護和傳承的。山本女士在大廳舉辦如聽爵士樂等活動，並在那裡提供本膳料理。「大廳不是每天都用的，而且我們主辦的話，料理也可以自由決定」她輕鬆地笑著說。但是從中可以感覺到她作為老闆娘，希望讓更多人了解本膳料理的心思。

當然，在「喜樂庵」裡，您也可以品嚐到河豚料理和會席料理，但是使用山珍海味的本膳料理是在這家料亭獨有的樂趣。創造新的口味很困難，但保持歷史悠久的味道可能更加困難。但是，第四代老闆娘並不把這些事情放在心上，依然歡快地迎接客人。



這座建築物建於大正元（1912）年，
周圍有許多樹木為其點綴。



從雅致的室內可以看到美麗的庭院。



這就是本膳料理。一道道色彩鮮豔的佳餚
擺在眼前。