

山田 喜美代（やまだ きみよ）



Profile

『料亭 山田屋』三代目女将

津久見市出身。臼杵市の銀行に勤務していたが、ご主人と結婚後、店を手伝いはじめる。温
和で気さくな“山田屋の顔”として、多くの人をもてなしてきた。

■大切にしていること

- ・出会った人達とのつながりの大切さ

■学べること・できること

- ・臼杵の歴史と文化

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚

- ・臼杵城跡（春の桜）
- ・郷土料理

■私の“SDGs×#〇〇”

- #人とのつながりを大事にする

故郷から東京へ

“臼杵ふぐ”の文字に込めた思い

「私が嫁いで来た頃、料亭の仕事は結婚式が中心でした。当時は昼と夜の2度に分けての大披露宴も多くて、それはにぎやかでしたよ」と懐かしそうに話すのは『料亭 山田屋』の三代目女将・山田喜美代さん。婚礼に限らず、かつては冠婚葬祭で料亭が広く使われてきた。敷居が高い高級店と思われがちな料亭だが、本来は暮らしの節目に人々が集う、とても近しい存在なのだ。今では大分市や東京にも店を構え、「ミシュランガイド東京」では9年連続三つ星を獲得するほどの店となったが、地元への思いは昔と少しも変わっていない。

「若い頃は、お客様の顔と名前を覚えるのに必死でした。いただいた名刺を見てフルネームで覚えましたよ。最近は忘れっぽくなったけど」そう言ってクスリと笑うが、そんな女将さんの人柄と細やかな心配りが料理の味を引き立て、多くの客の心を幸せな気持ちで満たしてくれるのだ。

臼杵以外の店では、店名に“臼杵ふぐ”の文字がつく。これは、東京の人にも臼杵のことを知ってほしいという思いからだ。「東京の人には“大分”のほうが分かりやすいかもしれませんが、それだと意味合いが違ってきますよね」。そう言って、また微笑む。優しい言葉と柔らかな笑顔には、故郷に寄せる深い思いがしなやかに織り込まれた。



ゆったりとした静かな個室で料理を楽しめる。



自家製「ほん酢」の味わいも店の名物。販売もしている。



ふぐの旨さを堪能できる「ふぐコース」。

料亭 山田屋

〒875-0041 大分県臼杵市港町本通り5組

TEL 0972-62-9145

<https://www.usukifugu-yamadaya.jp/>