

宇佐美 友香（うさみ ゆか）



Profile

『USAMI finefood and cuisine』代表

大阪芸術大学工芸学科で陶芸を学び、夫となる宇佐美裕之と出会う。玄米菜食の家庭で育ち、幼い頃からオーガニック生活を実践してきた。彼女と仲間が作る「ほんまもん野菜」を中心とした料理は、すぐに売り切れるほど人気が高い。

■大切にしていること

・その時の自分の120%の気持ちで頑張れば、必ずお客様に伝わる

■学べること・できること

・野菜の見分け方 ・料理のヒント ・幼少期の食（味覚）の記憶力

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚

・ひやくすた ・二王座

■私の“SDGs×#〇〇”

#ほんまもん野菜 #地産地食 #地産地職

器と料理。それぞれの方法で 臼杵の魅力を表現

器は料理の額縁。そう考える宇佐美さんの最大の理解者が妻の友香さんだ。野菜ソムリエやフードコーディネーターなどの資格を持つ友香さんが作るのは、臼杵の「ほんまもん野菜」をふんだんに使った、野菜が主役の手作り料理。彩り豊かで滋味にあふれた味わいは、弁当やケータリングとして多くの人のもとへ届けられ、おいしさの輪を広げている。「私が厳格な玄米菜食の家で育ったことも大きいのですが、やはり”身体は食べたもので出来ている”という医食同源の信念が料理作りの根本です。ですから『ほんまもん野菜』作りが盛んな今の臼杵の状況は、本当にありがたいですね」。嫁いできた20年前は、臼杵でも有機野菜を手に入れるのは難しかったという。そんな現実と抗いながら知り合いに無農薬野菜を分けてもらい、夏には野菜だけの「蓮料理」を作るなど、自分の信じることを地道に続けてきた。気がつけば周りに理解者も増えて、有機野菜も盛んに栽培されている。いつの間にか臼杵は、彼女にとってかけがえのない故郷となっていた。そんな友香さんの料理が一番映えるのは、やはりご主人が作った臼杵焼だろう。夫婦二人で作りあげた器と味わい。まさに器は料理の額縁なのだ。



毎月変わる『ほんまもん野菜プレート』は人気のメニュー



昭和元（1926）年の創業から観光客を迎えてきた。



イベントの出店などをインスタグラムで発信。毎回、すぐに完売するほどの人気。