



## 人物簡介

「USAMI Finefood and Cuisine」代表  
在大阪藝術大學工藝系學習陶藝，並遇到了丈夫宇佐美裕之。她在糙米素食的家庭中長大，從小就實踐有機生活。她和朋友們製作的以「本真本味蔬菜」為主的料理非常受歡迎，很快就賣完了。

■我們珍惜：  
· 以當時自己120%的心情盡力而為，一定能傳達給客戶

■您可以學習或體驗：  
· 如何辨別蔬菜 · 烹飪技巧 · 幼時對飲食（味覺）的記憶

■值得一看的觀光景點，值得品嚐的味道：  
· 100sta白杵農貿市場 · 二王座

■我的「SDGs×#○○」：  
# 本真本味蔬菜 # 地產地食 # 地產地職

## 器皿和料理 用不同的方式表達白杵的魅力

器皿是菜餚的相框。這樣認為的宇佐美先生，最了解他的是他的妻子友香。持有蔬菜品鑑師和食品協調師等資格的友香製作的是以白杵的「本真本味蔬菜」為主要材料，以蔬菜為主角的手工料理。色彩繽紛、風味濃郁的菜餚，作為便當或外燴服務送到許多人的手中，擴大了美味的圈子。「在嚴格的糙米素食家庭中長大對我影響很大。『身體是由所吃的東西構成的』，這種醫食同源的信念仍然是我做料理的根本。因此，我真的很感謝以『本真本味蔬菜』生產盛行的白杵的現狀。」

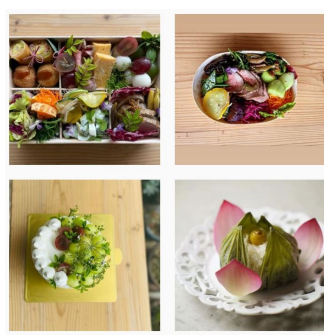
20年前嫁到這裡時，即使在白杵也很難買到有機蔬菜。她在這樣的現實中堅持自己的信念，從朋友那裡分來無農藥蔬菜，夏天做出只用蔬菜當食材的「蓮花菜」料理等等。不知不覺中，周圍的支持者也逐漸增加，有機蔬菜的栽培也更加普及。不知不覺間，白杵已成為她無可替代的故鄉。而最能突顯友香的料理的可能正是她丈夫所做的白杵燒。夫婦兩人一起創造出器皿和味道。器皿確實是菜餚的相框。



每月更新的「本真本味蔬菜盤」是受歡迎的菜單。



自昭和元年（1926年）創業以來，就一直接待遊客。



活動出攤等資訊會在IG上發佈。每次都是馬上銷售一空，非常受歡迎。