



サークルを立ち上げ、料理を通じた地元食材のPRに取り組む牧原さん

第1部 このまちに生きる ⑦ 心るさと点描 **岡山学** 27

美作大学調理師会代表・牧原直太郎さん(20)

**津山** 料理通じて地元食材PR

調理師免許を持つ美作大(津山市北園町)食物学科生らでつくるサークル「美作大学調理師会」。同学科3年牧原さん、同市小原君が料理を通じて地元食材をPRしようとして2022年に立ち上げ、1、4年生22人が活動している。

日頃は市観光協会主催のイベントや地域のマルシェに参加。「『こんな食材の使い方もあったのか』といった気付きがあるような料理を提案して幅広い利用を届けたい」と、牧原さんを重ねる。

津山東高(同市林田)食物調理科3年の時に調理師免許を取得した。3年次には全国高校生クッキングコンテストにも出場。勝英地域特産黒大豆・作州黒や真庭市勝山地域のヤマモ・銀珠を使ったレシピで最高の金賞を受賞したことが自信につながり、大学でのサークル発足につながった。

現在は、4月から市中心部の商店街・ソシオ一番街にある大学施設「まっぴらプラザ」(同市京町)などで開く「月一ランチ」が好調だ。牛の骨周りの「そずり肉」のハンバーグやつやま和牛のローストビーフを提供し、事前予約で完売する人気ぶりとなっている。

今後は市内温浴施設向けに食事メニューの開発も手がける予定で「地域の食材とともに土地の魅力も発信していきたい」と張り切っている。

(水島宏介)

2023年(令和5年)

9月14日  
木曜日

地域とともに

発行所

山陽新聞社

岡山市北区柳町2-1-1

読者センター

紙面へのご意見などは

086-803-8000

dokusha@sanyonews.jp



速報、動画は電子版で **digital**  
https://www.sanyonews.jp

