

■タイトル

地元の味力を届ける柔軟な表現者

上野屋旅館 古莊聡一



世界屈指の炭酸泉が湧き、多くの観光客が訪れる長湯温泉。古くから湯治文化が息づくこのエリアでは、温泉療養に食と散策を組み合わせた現代版の湯治「竹田式湯治」が提唱され、地元食材を使った健康食を提供する宿も増えてきました。

昭和4年に創業した「上野屋旅館」もその一つ。四代目である古莊聡一さんが手掛ける、旬の地元野菜に拘った薬膳ベースの料理が評判を呼んでいます。

子供の頃から曾祖父が始めた旅館を家族が受け継ぎ、両親が日々忙しく働いているのを見て過ごしてきた古莊さん。当時は旅館を継ぐつもりがなかったこともあり、地元の高校を卒業後は北九州の大学に進学を決めました。そこで、古莊さんは今に繋がる大きな出会いをすることとなります。それが料理です。



「在学中に『賄い付きが良いな』と思って、居酒屋で調理のアルバイトを始めたんです。すると料理が面白くなって、3年働いた後に調理師免許を取得しました。卒業後はそのまま料理の道に進もうと考えていました」

卒業後は北九州の飲食店に就職し、料理人として順調にキャリアを積んでいましたが、25歳の時に旅館の代表であったお父さまが病で倒れたのを機に帰郷。



旅館の経営から、調理、清掃、接客に加え、年の離れた兄弟の面倒とお父さまの介護、さらには組合や消防団など地域の付き合いなどもあり、戻ってきてから10年間は慌ただしい日々が続いたと振り返ります。

「忙しくて新しい事は何もできない状況が続いていたのですが、そんな時にカメラを買いました。元々地元のことに全く興味がなかったのですが、カメラを趣味にしながら長湯のことを探れば、この町を好きになれるんじゃないかなと思ったんです」

長湯の自然を撮影し始めたことによって、水が綺麗な地域だからこそ採れるクレソンや、季節の花など旬の食材が育っているのが目につくようになった古荘さんは、季節の地野菜を使い、薬膳をベースにした料理の提供を始めます。

「今は季節問わず食べたいものを食べることができますけど、お客さんは県外の人が多いですし、いつでも食べられる野菜を使った美しい料理より、ここでしか食べられない食材を使った料理の方が喜んでもらえると思ったんです。そしてそれを会話とともに味わって欲しいと考えました。例えば、春には苦い食材が増える、それは冬に体が蓄えたものを苦味によってデトックスしたり、自律神経を活性化させたりするような働きがあるんです、そういう会話をお客様としながら、料理を味わってもらう、それが『上野屋』の食事です」



料理に力を注ぎ始めたことによって、次第に地元の料理人さんとの交流も増えたという古荘さんは、数人で板場の料理組合を結成。互いに切磋琢磨しながら地元の加工品を作る企画など新しいことにチャレンジしてきました。

その姿をみて、今度は行政や地域の人たちからも声がかかるようになり、今では様々なプロジェクトに引っ張りだこ。

「自分にはない考えやアイデアは一度やってみるようになっています。自分だけならしなかったでしょうし、やってみないとわからないこともありますから。例えばゴールに辿りつかなくても、過程で新しいアイデアが生まれるかもしれないですね」

温泉水を使ったうどんを作ってみたり、ドレッシングを作ってみたり、しいたけを使ったスイーツを作ったり、失敗したこともあったけれど試行錯誤をするたびに長湯の魅力やポテンシャルに気付いたと笑う古荘さん。

これからは「常連のお客さんたちが何度も足を運んでくれるのは、何故なのか、どんなことに魅力を感じてくれているのか、その人たちだからこそ見えている部分を知り、食事やおもてなしを考えていきたいですね」とお客様に寄り添いながら、より良いサービスを提供したいと話してくれました。

まだまだチャレンジしたい事は山積み。研究に熱心な古荘さんの新たな挑戦が楽しみです。



プロフィール

上野屋旅館 代表取締役社長 古荘聡一

昭和52年、上野屋旅館の長男として誕生。北九州の大学で経済学を学びながら、アルバイトをしていた居酒屋で料理のおもしろさを知る。卒業後もそのまま北九州に残り飲食の道へ。25歳で旅館の代表を勤めていた父が病に倒れたのを機に、家業を継ぐことに。慣れない社長業に四苦八苦しながらも、地元の旅館組合や板場職人とともに長湯温泉のプロモーションにも尽力。現在も様々なプロジェクトに関わりながら、地域を盛り上げるため活動中。



たけたの食べ方マイスターとしての活動:

・料理教室

【上野屋旅館】

住所：竹田市直入町長湯7961

TEL：0974-75-3355

<http://www.uenoya.info/>