



上之蘭さんの店の情報はこちら

自慢の料理を届けたい

う え の そ の
上之蘭 遼さん



世界に通用するシェフの頂点を決める「CHEF—グランプリ2022」に出場した市出身の料理家・上之蘭遼さん。県代表に選出され、食材の香りにこだわった料理『香りのお米・鰻・薪・紫蘇』を披露するも、惜しくも全国大会進出を逃しました。「料理は一斉に作るので、審査の順番によっては30分後の試食になってしまいます。そこを把握し、上手く作り込むことができれば良かった」と悔しさを見せます。

上之蘭さんが料理家を目指したのは、専門学校でサッカークラブの指導者を目指して専門学校へ進学するも、市内にあるイタリア料理店でのアルバイトをきっかけに料理にはまります。「いろいろなことに挑戦させてもらえるお店だったので、できることが増えて料理の楽しさを知り、料理家を目指したいと思うようになりました」とそのままその店に就職しました。そこでイタリア料理を学んだ上之蘭さんは、幅広いジャンルの料理を学ぶために違う店に移り、料理家としての経験を積みます。

今後の独立に向けて準備をしていたとき、(株)ZOO創業者の前澤友作さんが料理人を探していることを知り、「これも良い経験になるだ

ろう」と応募。見事合格し、前澤さんのパーソナルシェフを務めます。「一緒に海外に行って、日替わりでさまざまなジャンルの食事を作りました。海外の食材に触れることができたので、良い勉強になりました」と話す上之蘭さん。宇宙へとロケットが発射される当日まで、前澤さんに料理を提供していたそうで「ロケットの発射施設で料理できる日本人は、もう二度と現れないと思います。貴重な経験と良いお土産話になりました」と笑顔を見せます。

「料理は人と人をつないでくれるもの。食を通して、生産者さんやお客さんなど多くの人とつながれます」と話す上之蘭さん。今後について「11月中旬に名古屋でお店を開くので、いつか名古屋にミシュランが来た時に星を取れるようなお店にしたい」と目を輝かせます。自分の中の『美味しい』という感覚を信じて、今後も自慢の料理を皆さんに届けます。



▲ロケット発射を見届ける上之蘭さん

cover

大府市と愛媛県新居浜市は、平成30年11月13日に教育・文化・スポーツ・産業・防災などの幅広い分野で連携・協力する都市間交流協定を締結しました。今号の表紙は、その協定に基づく事業の一つである「小学生バドミントン交流大会」です。子どもたちは、両市でダブルスを組んで試合するなど、楽しく交流していました。

