

歩んだ道 地域を照らす 秋の褒章 県内受章者

料理研究 喜ぶ顔願い

欧風レストランオーナーシェフ

篠原 伸明さん(57)

新居浜市西の土居町

の受賞に「驚いているが、本当に光栄」と喜ぶ。

黄綬褒章

新居浜市内で欧風レストランを経営し、地産地消のメニュー開発、後進育成などに尽力してきた。50代で



「おいしいものを提供するコントロールはなにごとにも篠原伸明さん」

「I NO HARA」を開業した。

県産を中心とした良質な魚や肉、野菜といった食材にこだわる。八幡浜の市場など現場へ頻繁に足を運んで味はもちろん、生産者の思いに寄り添い「食材が一番良い状態で調理する」。

人との縁で今があると話す。こまめな掃除指導や、毎日包丁を研ぐ先輩の姿から、今に至る姿勢を学んだ。常連客らの喜ぶ顔を活力とし、通常コース以外の注文にもでさうる限り応える。

04年の世界料理オリンピック日本代表の一員で銀メダルを獲得。21年には現代の名工に選ばれるなど日本のトップランナーの一人だが「失敗の繰り返し。そうでなければ、おいしいものはできない」と研さんを続ける。培った技術や思いを若手に伝えるべく、奔走する日々だ。

(月岡岳)