



吉富 力良さん
Yoshitomi Chikara

〔和市内区〕

よしとみ ちから / 和市内区出身のフランス料理人。フランスで開催されたフランス料理の前菜・パテアンクルート世界大会で準優勝に輝いた。

ふるさとでの明るい未来を願い 感動と幸せを味わえる料理を

「おいしい料理は、人を感動させる力があると思います。人を感動させることができるものをつくることのできるの仕事は、私の天職です」と話すのは、フランス料理人の吉富力良さん(和市内区出身)。

高校卒業後、かねてから興味のあるフランス料理を究めるために、熊本市や東京で修業。23歳のときに単身でフランスに渡り、現在はパリの3つ星レストラン「ランブロワジー」で腕を磨く。

昨年、同国で開催された「パテアンクルート」の世界大会に出場した吉富さんは、唯一の日本人でフランス代表として挑み、見事準優勝で世界2位に輝いた。

パテアンクルートは、ジビエやフォアグラなどのパテをパイ生地で包んで焼いたもの。とても手間が掛かるため料理人の技量が問われる、フランス料理の伝統的な前菜のひとつ。

「毎日仕事で忙しい中、休みを削って、自分自身に克つために練習に励みました」と吉富さん。「見た目が重視される料理ですが、それに加えてどうしたらおいしくなるかを追求しました。必要な食材を厳選し、研ぎ澄まされた味を目指して調理しました」と、大会を振り返る。

昨夏に一時帰国した際、熊本地震の影響で実家が全壊し解体したことを知った吉富さん。「言葉では表せない衝撃を受けました。だからこそ、家族やその周りの人たちが元気になれるように、明るいニュースを届けたいと大会に挑みました」と語る。

将来は、「フランスで自分の料理を食べてもらって感動を与えることができる環境を作りたい」と吉富さん。「いろんな場所に行きましたが、慣れ親しんだ風景や人々がいる生まれ故郷の甲佐町が1番大好きです。その甲佐町の皆さんに、自分のことを誇りに思ってくれるような料理人になりたいです」と輝く未来を目指して厨房に立つ。

広報 こうさ

2017年(平成29年) 1月号
通巻570号