



大井町土々根三
驚見 しょうじ 正司さん (56歳)

□プロフィール

発酵食品ソムリエ。本年2月にオープンした発酵とスープカレーのお店「おっど・あい」(大井町)の店主。歌手の中森明菜の楽曲を流しながら開店準備をするのが日課で、中でも「花よ踊れ」がお気に入り。旧車が好きで、2階建て店舗の1階には愛車の日産フェアレディZが置かれている。



▲看板メニューのスープカレーと自家製こうじ

発酵食品ソムリエとしての知識を生かし、発酵とスープカレーのお店「おっど・あい」をオープンした驚見正司さん。長年の夢だった飲食店を経営し、発酵食品の魅力を伝えようと日々腕を振るう。正司さんは大学卒業後、電力会社に入社。全国の電力会社の取りまとめや電力システム改革に尽力し、仕事中心の生活を送ってきた。48歳の時、同社の早期退職制度の利用を検討していることを妻の幸子さんに相談。子どもの頃から料理が好きだった正司さんは「飲食店を経営したい」という夢を打ち明けた。初めは心配していた幸子さんも「自分のやりたいように生きてほしい」と背中を押し、昨年6月末、55歳で会社を退職した。趣味で天然酵母のパンを作るなど、もともと発酵食品に興味があった正司さんは、53歳の時、全国発酵食品サミットinえなに合わせ企画された明知鉄道の発酵列車に乗り。開業に向けて、発酵食品

発酵食品の魅力を広めたい 脱サラし夢の飲食店を経営

を学び料理の資格を取得したいと、「発酵の学校」に通い、発酵食品ソムリエの資格を取得した。

本年2月、ついに「おっど・あい」がオープン。大きな恵那どりと野菜が目玉を引くスープカレーには自家製の発酵調味料「三五八」を使用。独自のアイデアにより、まろやかで奥深い味に仕上げている。サラダにも自家製のタマネギこうじドレッシングを使用する。

「恵那市には、昔から発酵の文化が根付いている。体に良くておいしい発酵食品の魅力を、当店のカレーを通じて市内外に広めていきたい。スープカレーを食べたことがない方も年代問わず気軽に訪れてほしい」とほほえむ正司さん。

「今後は全世代が食事をしながら交流する場や天然酵母のパンの提供、イベント出店にも挑戦したい」と意気込み、楽しみながら発酵食品の魅力を発信していく。

※1 塩、米こうじ、炊いたご飯を、3対5対8の割合で混ぜ合わせた発酵調味料



その他の話題もウェブサイトに満載



大雨の中「恵那の里次米お田植え祭」が開催され、約250人が訪れました。実行委員会の河村尚徳会長は「苗にとっては『恵みの雨』。コメに関心が集まる中、今年も豊作になることを願います」とあいさつ。早乙女姿の女性がお田植え踊りを披露し、手植えで苗を植えました。

5/17 恵みの雨の中
恵那の里次米お田植え祭り



文部科学大臣表彰創意工夫功労者賞を受賞した、明光化成工業(株)(明智町)の工藤拓郎さんと堀雄治さんが受賞報告を行いました。工藤さんは乾燥炉の扉を手動式から自動式に改良しサイクル短縮を実現。堀さんは、腰をかがめず箱積み作業ができるからくりを考案しました。

5/16 職場の業務改善に貢献
創意工夫功労者賞



全国的な山火事の多発を受けて、恵那笠置山モーターパークで林野火災対応合同訓練が行われました。市消防本部や県防災航空隊、(株)丸河興業(岩村町)から44人が参加し、空中消火や給水、用水搬送などを実践。連携強化と対応力の向上を図りました。

5/20 山火事に備えて
合同消火訓練



上矢作町で発生した火災で高齢女性を救助した小木曾佐百合さんと原田孝司さんに市消防本部が感謝状を贈呈。杖を探す女性に小木曾さんは「逃げるのが最優先だ」と声をかけ、そこへ到着した原田さんと二人で女性の体を支えたことで、女性は無事に避難することができました。

5/19 建物火災で人命救助
消防協力者に感謝状



岐阜県で寒天製造が始まり100年を迎える本年、第70回県寒天展示品評会が開催されました。農林水産大臣賞に選ばれた(株)丸三寒天冷凍部(山岡町)の三浦仁憲さんは「今季は寒い日が続き、現場は大変だった。従業員全員で頑張った結果が認められてうれしい」と喜びました。

5/23 岐阜県細寒天100周年！
出来栄えを競う品評会



平成14年に開業した、くしはら温泉ささゆりの湯の入館者数が250万人を突破しました。250万人目は静岡県から訪れた長谷川夫妻。市長らとくす玉を割って祝福しました。(旬)ささゆり(串原)の川上瑛専務取締役は「より魅力ある施設を目指す」と意気込みを語りました。

5/20 入館者250万人達成！
くしはら温泉ささゆりの湯