

おれんじ鉄道 物語

〜~~~~ (2) ~~~~~

水俣出身の生魚さんが、憧れていた洋食料理人の道を歩み始めたのは20歳から。東京のホテルや、熊本市の熊本ホテルキャッスルなどで修業を積み、30代から約20年間、南阿蘇村のフランス料理店でシェフを務めた。その後、自分の店も持ったが、南阿蘇に来店したことがある現ホテルのオーナーに請われ、「古里の水俣に料理を通して役立ち

地産

たい」と帰郷した。おれんじ食堂は朝食、昼食、夕食、軽食の各便があり、料理を沿線のホテルやレストランなどが担当する。生魚さんは2015年春のダイヤ改正時におれんじ鉄道から打診され、「古里を走る列車のお客に味わってほしい」と、本業への影響が小さい朝食便を引き受けた。若い頃、フランス研修旅行で見かけた豪華列車「オリエント急行」への

古里の食材に思い込め



おれんじ食堂向けの料理を黙々と作る生魚敦さん

憧れも背中を押した。季節ごとのメニューで意識しているのは、乗客を驚かす遊び心という。15年夏は「料理のカーニバル」をイメージし、ワンプレートに9種類の料理を載せたメニューを考案。全国のレストラン列車や駅弁を紹介する本の表紙を飾った。乗客の反応が見えない生魚さんたちに、乗客の声を伝えるのは客室乗務員たち。その声を料理人たちは次のメニューに生かす。「プラン料金が高いと思っ

ていたが、料理を食べ納得した」という声を聞いた時が最もうれしかったという。大事にしているのは「食材への思い」。「一つ一つの食材と向き合い、どうしたらおいしさを表現できるかという思いを料理に込めたい」。乗客に思いが伝わることを願いながら、夜明けの厨房に立っている。レストラン列車の先駆けとなったおれんじ食堂。誕生の陰にはリーダーの情熱と挑戦があった。

沿線の見どころ

エコパーク水俣

(水俣市)



水俣駅から徒歩約30分。県が水俣病の教訓を生かし、環境の大切さを伝える公園として水俣湾埋め立て地に整備した。山、里、街、海の4ゾーン計約42名の園内は健康運動やスポーツ競技、子どもの遊びなどが楽しめる多

彩な施設があり、約750品種6500株が植えられたバラ園では毎年春と秋に「ローズフェスタ」を開催。海側には全国約100カ所の「恋人の聖地」の一つがある。隣接地に県環境センター、水俣市立水俣病資料館、道の駅も。公園管理事務所=0966 (62) 7501。



恋路島を望むハート形のモニュメント