

すきむらんど里山リゾート

「かるかや」総料理長

にいぼけんじ

新穂 賢治さん (58歳)

長年 ANA ホリデイ・インリゾート宮崎（宮崎市）で料理長として活躍。現在は宮崎県日本調理技能士会で会長を務めながら、今年1月にすきむらんど「かるかや」総料理長に就任。

📍 小林市須木下田字宇都中野

🕒 11時～14時30分（☎水・木）

☎ 48 - 2480



料理とともに須木ならではの情景楽しんで

「日本料理は四季なんです。食べた人が、またこの季節になったと感じてもらえる献立作りを受け継いできました」。自らの作る料理についてそう語る、すきむらんど「かるかや」総料理長の新穂賢治さん。

料理人の道に進む決意をしたのは中学生のとき。看護師の母が夜勤で不在になることが多く、自然と料理の楽しさを覚えた。

高校卒業後、京都の料理店で修行。働きながら料理の基礎を学ぶ修行の日々は、とても厳しいものだったと振り返る。

料理だけではなくさまざまなお作法も叩き込まれ、29歳で料理長に。

その後、宮崎市内の有名ホテルでも料理長を長年務めた新穂さん。「新しいことにチャレンジしよう」と今年1月から「かるかや」で総料理長に就任した。

「ここでは風の音と鳥の声しか聞こえない。料理と併せて四季の移ろいなど、須木ならではの情景を楽しんでほしい」。実際に現地を訪れ、このロケーションは他にはないと感じ「かるかや」に来ることを決めた。

「かるかや」で提供する料理やデザートは、その季節に応じた旬の食材を使うことにこだわっている。

そうしたこだわりを支えるのは日々の学び。「普段から多様なジャンルのものを食べ、どのように取り入れられるのかを常にイメージしている」。今年で料理人歴41年目を迎えるが、常に研究を怠らない。

修行時代から変わらない料理一色の人生を「大変ではあるが苦ではない。私には料理しかないし、料理しかできない」。そう笑って話す新穂さんは、今日も真摯に「食」と向き合う。

3月に提供を始めた里山御膳。メニューは他にお子様プレートやうどんなどがあり、家族で味わえる。今後1泊2食付きのプランも提供予定とのこと

九州でも珍しい茅葺屋根が特徴の同店。料理を五感で感じることができる絶景のロケーションは、こだわりが詰まった料理の魅力を引き立てている

小林 小入

こばやしびと
Vol.114

