

株式会社上原

刃物1つで見る人を
感動させる「むきもの細工」
代々受け継がれた伝統技術

むきもの細工職人としてこの道20年以上

野菜などの食材をさまざまな形に切り、料理の美しさを引き立てる技術「むきもの細工」。おせち料理や、祝い事の食事など日本料理に欠かせないアイテム。むきもの細工の文化は平安時代に誕生し、江戸時代に発展したと言われている。その伝統技術を継承し、「むきもの細工職人」として料理人を支えている人がいる。株式会社上原 上原正史さん。この道20年以上、熟練した技を持つ職人だ。江戸時代、さらしで巻いた柳刃庖丁の刃先一本で剥いたことから始まった流派「柳一刀流」。その4代目、故大熊柳東を師匠に持ち、上原さん自身も師範の資格を持つ。本来むきもの細工は料理人の技術を向上させる手段と言われており、基本的には料理人が手仕事でつくるもの。しかし、インバウンドによる和食の需要増加や、昨今の慢性的な人手不足問題もあり、業務用食材としてむきものを使う料理人も増えた。上原のむきもの細工野菜を使ってきている料理人の期待に応えたいと、上原さんは国産の野菜を使うことにこだわり、「料理人がこれなら使いたいと思う最高品質」を追い求め続けているという。

料理人の期待に応え続ける
たゆまぬ努力

「むきもの細工は技術に天井がないんですよ。もっと良くできるし、もっと細かい技術にもチャレンジしたい。一生勉強、一生練習です」。その言葉通り、上原さんは野菜や果物に草花などのモチーフを彫刻するタイの伝統文化「カービング」の技術も習得した。今では和食の伝統的な方法に、新しい技術を取り入れ、まるでアート作品のようなむきもの細工野菜を生み出している。「食べる人が綺麗だなんて、見て喜んでくれたり、特別な時間や思い出の一つのパーツになれたら嬉しい」という上原さん。料理人と同じ「想い」を持つ彼の存在を心強く思う料理人も多いだろう。これからもその技術を絶やさず、後世に伝え、守り続けて欲しいと思う。



79369

きんとき人参
ねじり梅

株式会社上原

大阪府大阪市東住吉区
住道矢田6丁目5-6
代表：上原正史