

夢のかけはし



源龍ラーメンで 大隅の魅力をアピール

東京都江東区出身。源龍ラーメンのこだわりは8時間以上煮込んだ渾身のスープ。移住したら結婚できるという言葉に信じた結果、素敵な出会いがあり昨年入籍。ユクサの波だけでなく今人生の波にも乗っている。趣味は最近始めたゴルフ。(32歳)

幼少から高校・大学まで空手をして過ごし、料理の経験はありませんでした。25歳のときに鹿屋出身の空手の先輩との縁で、東京の「なるたけ」という鹿児島島の食材を扱う和食店で働いたことが料理の仕事始めるきっかけになりました。

そして、平成27年に鹿屋のまちを活性化させようというプロジェクトで本町商店街の京町食堂のオープンに携わるため来鹿。そこで鹿屋と出会い、初めて触れる風土や人柄、どこか懐かしい昭和の空気感にとっても惹かれました。程なくして廃校となった学校で新規事業を立ち上げるといふ話が浮上。これは面白そうだと飛びつき

ユクサおおすみ海の学校 「おおすみ食堂さのぼい」大将

きのした げん りゅう 木下 源龍 さん

東京では電車での移動が主車の免許を持っていなかったため、鹿屋での移動には特に苦労しました。移住して1年半はユクサに泊まり込みだったのも今では懐かしい思い出です。

食堂で地元産の食材を使った定食を出す傍ら、東京でも人気だったラーメンを土曜日限定で提供していたところ、人気が増。普段から食べたいという多くの声を聞き、平日も提供することに決めました。さらにメニューに幅を広げるため、1年間研究を重ねて、自分が食べたいと思うインスパイア系のとんこつラーメン「山」と地元産の味噌も使った4種類ブレンドのこだわり味噌ラーメン「陽」が完成。

鹿屋は東京では経験できない魅力がたくさん詰まっています。特に基幹産業である農業に触れることで生産者を知り、さらに素材への想いも強くなりました。今後は源龍ラーメンを起点に大隅半島の良さをアピールし、色々な人が訪れるきっかけになるよう頑張っていきたいです。



【右】 平日の提供を熱望された源龍ラーメン「海」

【左】 来る人を喜ばせるツールが「料理」と話す木下さん。扱う食材は大隅産にこだわっている。