

KAGAWA アンバサダーからのお便り～山本征治さん～

みなさま、こんにちは。

わたくし、東京にございます日本料理 龍吟 代表の山本征治でございます。

2003年に33歳の時、六本木に「龍吟」をオープンし、2018年、ご縁あって皇居を臨む、東京ミッドタウン日比谷の7Fに移転いたしました。お店は22年目を迎えます。

東京から、KAGAWAアンバサダーとして、四国香川県の魅力を国内外のお客様に日々、お料理を通して発信させていただいております。

日本料理とは…日本の自然環境の豊かさを料理でもって表現したもの、漁師や猟師、農家の方や様々な生産者、家畜業に関わる方々の努力と愛情を、器の中に表現したものと自分の中で定義して、どんなに時代が変化しても、日本料理だけは、「我が日本人が国内外に発信することのできる本物のひとつ」という想いで、店を続けております。

毎日、私共のお店には半数ほど外国人のお客様もお越しになります。

海外から日本に訪れるお客様は「日本食を味わう」ということが日本に来る大きな目的であることもあり、私たち日本料理を専門とする料理人は、日本の豊かさと旅の良き思い出を旅行者に伝える大きな責任を感じております。

日本のブランドは全世界に誇れる高いクオリティであり、多くの伝統的工芸品を作る職人さんと一体となり、空間の設えや器、それを扱える料理人という、まさに国の誇るべき仕事、国家職務と思い、料理人として日の丸を背負っているのです。

そしてこのように日本人としての誇りを持って生きることは、この国に生まれた喜びであり、親や先祖に対する感謝の表れでもあると思っております。

また、料理の世界は、「修行ありき」なこともあり、最近ではなかなか、この道に進もうという若手も少なくなっています。このままでは日本料理を正しく継承していく未来の料理人がいなくなり、本物が絶滅してしまうのではないかと危惧しております。

私自身が日本料理の魅力を語り、憧れの職業となるようなプラットフォームも作ってゆこうと、今活動を新たに考えているところです。



店内 40 席の内の中央客席



日の丸皿に盛られた 鯛の造り

感謝の気持ちと共に、この東京でできること、また故郷に恩返しができるようにアンバサダーとしての活動を続けてまいります。



20周年を迎えた今も、
必ず毎日キッチンに立つ



山本 征治（やまもと せいじ）さん

高松市出身。

2003年に東京・六本木に「龍吟」を開店し、「ミシュランガイド東京」2012年版から最新版まで14年間三ツ星として掲載される。2018年に本店を日比谷に移転。2019年に開催されたG20大阪サミットでは、各国首脳陣をもてなす夕食会のメニュー開発及びサミットの料理担当に任命された。

オリーブオイルとうどんをこよなく愛する、生粋の讃岐人である。

◇KAGAWA アンバサダーについて

香川の魅力を世界へ発信するとともに、本県の諸課題に対する情報提供、活動、提言等を行っていただく大使です。主に世界を舞台に活躍している香川県出身者や県にゆかりのある方で、各界から候補者の推薦を受け、識者による選考後、知事が委嘱しています。

◇KAGAWA アンバサダーからのお便りについて

県民の方々に KAGAWA アンバサダー事業及び県の国際化の推進について、より理解を深めていただくことを目的に、世界を舞台に活躍されている KAGAWA アンバサダーの方々から在住国や御自身の活動等について御紹介いただくものです。