



「栗林公園に来た人を料理でもてなしたい」と話す佐々木さん

高松市の栗林公園商工奨励館内の「ガーデンカフェ栗林」で料理長として腕を振るう佐々木克さん(67)。ホテルのシェフを長年務めた経験を生かし、「料理で来園者をもてなし、皆さんのハレの日を彩りたい」と意気込む。

岐阜県出身。働いていた東京のフランス料理店の先輩に誘われ、高松にやって来たのは約35年前。以来、リーガホテルゼスト高松のシェフなどとして活躍してきた。

カフェを運営するフェアリー・テイル(高松市)の藤田徳子社長の誘いで料理長に就任。藤田社長は「魂

料理で来園者もてなす

に響く料理をつくってくれる人」と絶賛する。

栗林公園は若い人からお年寄りまで、さまざまな人が訪れる。「こんな素晴らしいところで働けるなんて光栄」と胸を張る。高瀬茶を練り込んだうどんや古代米のカレーなど幅広いメニューを用意。結婚式やパーティーでは、地元の食材を使ったこだわりの料理を提供する。

栗林公園は、殿様が客人をもてなした場所。それにならい「栗林公園でこんな料理を食べたと思えば、こんな料理を」と肝に銘じる。丁寧な料理が来園者の心を豊かにしている。

