

## ご意見募集！

広報誌をより良くしていくために皆様からのご意見を募集しています。また、ご意見と一緒に7ページのクイズの答えを一緒にお送りいただくと、正解した方の中から抽選で3名様に日南町の特産品をプレゼントいたします。

送り先：〒689-5292 日南町役場 企画課 広報担当

手紙、葉書に①住所②お名前③電話番号④クイズの答え⑤ご感想・ご意見をご記入の上、企画課まで郵送またはお持ち込みください。皆様からのご応募お待ちしております！（※メールでは受けつけておりませんのでご注意ください。）

今月の  
表紙

# 「知恵もなければ技もなし あるのは思いやり」



3月号は、「料理 水川」<sup>はら ひろふみ</sup>の原博文さんをご紹介します。

はら ひろふみ  
**原 博文さん** (63歳)

日南町三栄出身。高校卒業後、東京の警備会社に就職。日本料理店に転職し修業を重ね、35年前にUターン。23年前に「料理 水川」をオープン。四季折々の旬の食材を使った本格和食と温かな人柄が魅力で、長年地域で愛されている。



### 料理の道に進もうと思ったきっかけは

高校生の頃から喫茶店を開くことが夢でした。東京に出た際に料理の基礎が学べると思い、日本料理店に修行に入りました。日本料理は奥が深く面白かったので、それからずっとこの道で続いています。

### お店の名前「水川」の由来は

実家付近の川沿いに洗濯や洗い物ができるような川の水が溜まっているスペースがあり、「水川」と呼ばれていました。女性が集まっている様子を見て、地域の皆さんが気軽に集える場所になればという願いを込めてそこから名付けました。



仕出し料理

## 料理 水川

住 所：日南町生山406-10  
お店でのお食事：昼・夜（要予約）  
ご予算に応じてお作りします（夜は3,000円～）  
お弁当・仕出し：3日前までにご予約ください  
ご予算に応じてお作りします  
ご予約先・お問合せ先電話番号：82-6030

### お仕事のやりがいは

「美味しかったよ」と言っていただけたり、喜んだり、楽しんだりしていただけることが一番のやりがいです。コロナ禍で“黙食”が推奨されている今の状況は心苦しいです。

### 大切にされていることは

皆様にご協力いただき成り立っているので“思い”を受けたら“思い”で返したいです。格好ばかり綺麗なものを作っても心が通わなければ、それは良いものでないと思っています。料理人、道場六三郎の名言「知恵もなければ技もなし あるのは思いやり」という言葉が一生のテーマです。

### 日南町のみなさまへ

長い間ご<sup>ひいき</sup>贔屓にいただきありがとうございます。おかげさまで20年続けることができました。皆様のご期待に沿うことができるよう頑張りますので今後も引き続きよろしく願いいたします。



仕出し料理

