



## Profile

### 有限会社ウト・ワーク

2023年で開店から35年。父から店を引き継いで以来、変わらぬレシピとともに店を守りつつ、木元靖博さんは食を通して地域とつながり、地元高校と防災カレー開発、阿波地美栄(ジビエ)の有効活用、食と伝統花火の連携等さまざまな取り組みを行っている。それらが認められて、第4回とくしまエシカルアワードを受賞した。



## 人に良いと書く『食』を基本に 人や社会に感動を与えていきたい

「地元の食材の力を借りて、料理を作らせていただいています」という木元さん。店では、肉、野菜、果物など地元阿南の素材を使う。その原点には、イチゴを育てていたある高齢の女性との出会いがある。夫はすでに他界し、一人では収穫しきれず、完熟したイチゴはこのままでは破棄するしかない状態だった。木元さんは収穫して、店でソースやコンポートにして利用し、女性は涙を流して喜んでくれた。その姿に、生産者の情熱を心で感じ、生産者が食材を育てることの重みを知ったという。

今は、農家とコラボして耕作放棄地を利用し、店で使う野菜も育てており、子どもたちも収穫体験をする食育の場になっている。また、お弁当の配達は、コロナ禍で就労支援施設の仕事が減っていると聞き、支援員とともに施設の利用者に配達をしてもらっている。

コロナ禍で大打撃を受けた飲食業界。そんな中でも木元さんは、常に感謝の気持ちと笑顔を忘れず、人と繋がり新しい挑戦を続けてきた。それがいつしか街のパワーとなって、人と地域を輝かせ、食の価値を高めている。

「何を食べようかな」今日もワクワクしながらメニューを広げる人々がいる。ウト・ワークには、いつもあたたかい笑顔とぬくもりがある。