

◆山本 里志 (やまもと・さとし) プロフィール

21 歳より飲食店で働き始め

37 歳で和食店「京蒸」を広島市の一等地に独立開業。



8 年間営業をする中で

自身の体調不良や妻の免疫系疾患を経験する。

これをきっかけに「カラダは食べ物で出来ている事」を痛感する。

現代に溢れる食べ物はカラダを壊すまがい物と知り、自然な食材の大切さに気づき、化学調味料や農薬まみれの野菜や養殖の魚や家畜などを食べない、自然なものだけの食生活を約 2 年間続けることで、自身も妻も健康を取り戻した経験を持つ。

その経験から、野菜は無農薬野菜、魚は天然、肉は自身で調達する。

ジビエ 調味料は天日塩のみを使用する。カラダのためにしかならない食事を考案する。

より多くの方に食事の大切さを伝えるべく店舗を閉め、

自然な食の大切さを伝え歩く出張料理人として 2023 年 1 月より再スタートを切る。

化学調味料を使わない料理は「味気ない」「美味しくない」と評されることが多いが料理歴 25 年の経験と知識から独自の「美味しさ」を表現することに成功。

現在は広島以外にも顧客を持つ出張料理人として活躍中。

自らの狩猟体験を元にした「命の循環・料理教室」も好評を博している。