



## 珠玉の一言：経験はその時にしかできない!!!!!!



赤川公亮さんは、旅館と飲食店が合体した「周山」を経営中。この仕事の好きなところは、全国各地の食材を使ってこだわりのある料理を作れるところで、特に魚料理が得意と話していた。

小学生の頃から魚釣りにハマっていて一人で川に行くほどだったそうだ。そんな好きな釣りを活かした仕事がしたいと考え、高校生の頃から料理人を目指すようになったそうだ。

周山を始めたきっかけは、関東で寿司屋を営んでいたところに、良いタイミングで

「店をやらないか?」という話が舞い込み、今に繋がっているとのこと。「人生は何事もタイミングで、話に乗るか、乗らないかで人生が決まる!大人になれば見えることがいっぱい!」と熱く語っていた。

これからの目標を聞くと「人手不足の中でも続けていくことかな」と真剣な表情で話していた。最初は身内だけだったが、遠くからもお客様が来てくれるようになり、続けることの大切さを実感していったそう。

今からえびの市を引っ張っていく若者への一言は「若いうちにいろんな場所に行つて沢山の経験を積んだほうがいい!」と笑顔で話してくれた。

(取材: 1年 石川・星山・加治佐)

### 会社概要

当施設は、旧月見荘(旅館)のリフォームを行い新たな宿泊温泉施設として、平成28年12月にオープンしました。温泉は源泉かけ流しにこだわり、また料理については、地元の旬の食材を堪能できる和料理を提供しております。

代表者／代表取締役 赤川 公亮  
設立／平成26年1月24日  
資本金／100万円  
本社所在地／えびの市大字向江736番地  
従業員／9名(うち市内出身者7名)

