

職人さん。

いの町のまちで会いましょう

第2話

2020.2月号

ここに集う時間が、温かく輝いているように。

板前 かみむら ゆうき 上村祐貴さん



店の灯りが続いてゆく、それは、なじんだ街の風景を守ることにもつながります。何十年もそこにあった憩いの場が、代替わりの危機を乗り越え、二代目となりました。

ちょうどその時期に道幅も広がってリニューアルした「かつ庵」は、菊楽の交差点で、ひときわ存在感を放っています。紙のまち・いので接待などに使われてきたことから、格式のある高級店として知られる料亭です。2年余り前に、上村祐貴さんが跡取りとなり、なじみ客はもろろん、初めてでも気軽に入れるお店へとイメージチェンジしました。店名と共に、人気の鯖寿司や、締めざるラーメンといった人気メニューはそのまます受け継いでいます。二代目は地酒の銘柄を増やし、いの町本川の手箱きじも味わえるようにしました。いつものBGMはピートルズを。世代を超えて話題のきっかけにもなるそうです。

上村さんは、京都や東京で10年の板前修業を経て、伊野へ帰ってきました。まさに、包丁一本の世界。お店では妻の真実さんが料理を運び、



だしが香る、ざるラーメン。締めにはこれ！



包丁は京の老舗「有次」



プロフィール：いの町出身。高知市立高知商業高校卒業後、京都で6年、東京で4年修業後、Uターン。2017年、「かつ庵」二代目店主としてリニューアルオープン。

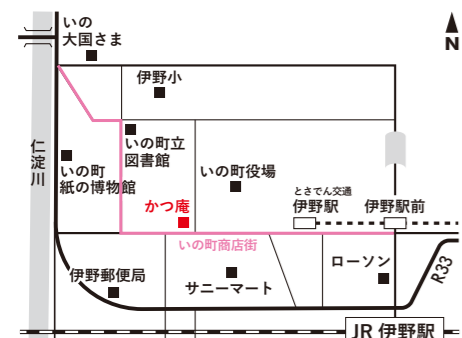


焙り鯖棒寿司と、鯉のたたきを芯にした土佐巻き。

2019年に生まれた息子の貴真ちゃんもいて、イクメンの大将のもと、人見知りしない「看板赤ちゃん」になっていきます。上村さん夫妻は中学校時代からの仲で、いの町在住の友人たちも、お店を訪ねてくれるのです。

ぶ厚いまな板は、初代から譲り受けたもの。包丁は京の有次。仕込みで丁寧にだしを引き、味の基本である「かえし」を作り、大根を千切りにする「ケン打ち」にも時間をかける上村さん。素材を生かし、手をかけて提供する料理に誇りを持っていきます。器は備前焼が好みで、岡山県まで仕入れに行くとか。

さて、親子でも長年の弟子でもない代替わりの後継、どんなご縁があったのでしょうか。実は、先代の森田さんの体調が思わしくないので店を閉めると聞いた常連さんたちが、動きました。「惜しい。残そう」と。良い人材を八方に探し、店の常連だった真実さんの父が手を挙げ、結婚したばかりの婿、上村さんを推薦したのでした。県内でも、後継者難で閉める老舗の話題はよく耳にしますが、長年のお客さんたちが頼れる跡



季節料理 かつ庵

いの町 2273
営業 / 18:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜
TEL / 088-803-6455



取りを見つけてくれるというのは、そこが人生を共にしてきた場所であり、店主が人のつながりを大事にしてきたからこそなのでしょう。

親方と弟子が一緒に働いた時間は、3、4か月しかありませんでした。しかし、間に合いました。その短い間に、若い上村さんが経た10年の修業が、ものを言ったのです。27歳だった上村さん。「その頃は、帰ったばかりだったしチャレンジ精神が強く、修業の成果を見せたいという思いもありました。今は落ち着き、使命感が生まれてきましたね。かつ庵の名前は、せっかくなのでありがたいご縁、よかったですら使わせてほしいと先代に申し出たんです」。リニューアルに際して大きな宣伝はせず、かつ庵は静かに第二幕を明けたのでした。

先代のお客さんと、新しいお客さんが隣り合わせてにぎわう、現在のかつ庵。教わった常連さんの好みも織り交ぜながら、自分のおすすめも挟んで、船を進めます。50年後、百年後も、この街に愛されてゆくように。