

こうほう ショッキング

Vol.83

Kōhō shocking



あびる けんた
阿比留 健太さん

●プロフィール

38歳。豊玉町出身、在住。3人兄弟の長男として生まれる。豊玉高校を卒業後、長崎の中華街で約7年間修業。25歳で帰郷、父と共に家業の飲食店で働く。父の代から間もなく40年を迎える豊玉飯店店主。単品が多い中華のメニューに定食を設けたり、女性やお年寄りにも食べやすく、組み合わせも楽しめるようにとハーフサイズのメニューを設けたりと来店者の声を取り入れている。忙しい日々の中でつかの間の気分転換は、イカ釣り。妻と一男一女の4人暮らし。

○お父様のお店を継ごうと思っ
たきっかけは？

小さい頃は「ちゃんぼん屋さんになる」なんて言ってたようですが、実際のところ調理にはあまり興味を持っていませんでした。進路に迷っていた高校3年生の時、仕事をする父の後ろ姿が、仕事人として「かつこいい」と思えて。それが店を継ごうと思った時ですね。父は「好きにしたらいい」ってくらいの反応だったように思います。でも、修業先を探してくれたりしましたから、口には出さなくても、内心は嬉しかったようです。

○修業はいかがでしたか？

包丁も持ったことがない、ゼ口からのスタートでした。初日は一日中立ち仕事で、足が棒になったのを覚えています。みんなより1時間早く出勤し、帰日も最後に帰る日々。1年くらいすれば任せられる仕事も増え、野菜の切りこみや肉の下準備、スープの仕込みなどが3年くらい続きました。僕より下の子が入ってきてもなかなか続かなくて長いこと僕の後輩ができませんでしたね。

○修業を終え、お父様と一緒に働く時が来たときは？

父の味と、自分の味の違いに

ついて話し合いました。地元の方に慣れ親しまれた父の味は変えられないかと納得して、看板と味を引き継ぐ決心をしました。

でも、一緒に働き始めて半年で父が急死して。母はいましたが、正直やれるだろうかという不安やプレッシャーはありましたね。常連さんには「味が違う」って、やっぱり言われてしまい、複雑な思いでした。父の味を完璧には再現できないけれど、父の味をベースに、そこに自分の味を表現していくしかないと思えました。頼っていた母が一年前の12月に亡くなった時は、父の師匠が福岡から教えに来てくれて、親子でお世話になりました。

○お店を通して見る町の様子は？

帰ってきて10年以上経ち、常連さんには今もご愛顧いただいています。やっぱり町に人が少なくなりましたが、少ないながらも人が行き来してくれる店になっているのは、父が頑張ってきたくれたから。いろんな人と会えるのもお店の楽しさですが、自分の家として、兄弟の家として実家を守っていかなくてはいけないという重みもあります。店を守りつつ、人が集まるよう

な町になるためのお手伝いができればと思います。

○抱負をお聞かせください。

僕の好きな言葉で「何とかする気持ち 何とかする努力」というのがあります。現在の状況は厳しいけれど、何とかする努力をしていきたいです。お客様の要望に応えることも、来客のための工夫の一つだと思います。たまにメニューにないものを注文されることがあるんですよ。月見うどんとかかつ丼とか(笑)。でも、てんぷら定食やオムライスはずすがに厳しくしてお断りしました。今後、地元の食材を使った新しいメニューを考えてみたいとも思っています。対馬では人との繋がりがとても重要です。商工会青年部や消防団など地元の団体の活動を通じて、繋がりを作って広げていきたいです。

毎回、登場してくださった方に次の方をご紹介いただくこのコーナー。次回は豊玉町仁位にお住まいの中島正治さんです。お楽しみに。