

虹

たどり着いた「最東端」



食材を仕込む宮澤さん

180 駅前の小さなビストロ

ビストロはフランス語で「小さなレストラン」くらいの意味だ。気を張るフルコースではなく、格式張らない家庭料理を楽しむ。ちょっとうれしい日に行きたい店だ。

そんなビストロが朝日町に昨年末オープンした。ひなびた風情の泊駅のすぐ前にある築70年ほどの黒色の古民家。看板には「ビストロけげぎ」とある。ビストロを冠した店としては、富山県内では最東端にある。

昼時に引き戸を開けると、ニンニクの風味をまとったオイルの香りがする。20席ほどの客席は満席だ。どちらかと言えば年配の客が多い。ランチメニューは肉料理とパスタの2種類のみ。ややこしくない。玄関前の黒板に「今日は満席です」と書いてあっても、「3人入れますか」と飛び込んでくる客もいる。すっかり地域になじんでいる。

厨房で包丁を握るのは、オーナーシェフの宮澤 忍さん(51)。妻の絵美子さん(39)と共に店を切り盛りする。「最初ももっと『ゆっくり』だろうって思っていたんですけど、ありがたいことになんとかかやれています」と言う。

「けげぎ」の店名は、「鮮やかに」「はっきり」を意味する古語から取った。その名の通り、地元の人の食事時の選択肢として、「けげぎ」はくっきり浮かび始めた。

宮澤さんは長野県佐久市で生まれ育った。両親は幼い頃に離婚した。父は「手に職を付けろ」と口癖のように言った。電気工事士の仕事の傍ら作る食事はいつも愛情たっぷりだった。インスタントやレトルト食品を使うことはほぼなかった。特に煮込み料理が得意だった。

高校卒業を目前にして「大学には行かせられないから働け」と言われた。当たり前のように包丁を握っていた父の影響なのか。愛読していたグルメ漫画『ミスター味っ子』や『美味しんぼ』の影響なのか。浮かんだのは料理の道だった。ちょうど地元で新しくホテルがオープンした。そのフレンチの部門に就職した。

覚悟はしていたが、料理の世界は厳しかった。叱責されるのは当たり前。失敗すると、次の日には仕事をさせてもらえなかった。ただ厨房に棒立ちさせられた。

厳しさに耐えきれず同僚たちが辞めるほど、任せられる仕事が増えた。自身も嫌っていた先輩のように、後輩に怒るようにも

なっていた。そうこうするうちに人事異動があった。宴会担当から、レストランの担当になった。「格」はこちらの方が上だが、以前のせわしない職場の方が好きだった。一区切り付いた気がした。5年勤めたホテルを辞めた。23歳。まだまだ若かった。父の言葉で職人の道に入り、ひたすら耐えてきた。「ようやく自我が芽生えたんですよ」

料理の代わりにのめり込んだのは、スノーボードだった。働きつめの生活の反動か、当時まだ珍しかったスポーツがまぶしく見えた。スキー場でアルバイトしながら、腕を磨いた。縁があってスノーボードを取り扱うショップで勤めることになった。軽井沢のアウトレットにある店舗だ。

仕事は面白かった。接客は楽しい。商品情報を勉強することは苦ではなかった。数年すると、店を仕切るマネジャーになった。



「つるぎ」 広田郁世

その仕事ぶりで宮澤さんを見初めたのが妻となる絵美さんだった。宮澤さんが勤める店のアルバイトで、当時は一回り年下の19歳だった。店を走り回る元気な子どもの扱いも宮澤さんはうまかった。絵美さんは「いいお父さんになりそう」と想像を膨らませた。直感を頼りに食事に誘い、結婚に結びつけた。2人の娘に恵まれた。

40代になり、宮澤さんの心境に変化が芽生えた。「スノーボードは一生の仕事なのか」と考えるようになっていた。還暦になって、若者相手にスノーボードを売るイメージが浮かばなかった。代わりに「料理なら一生できる」とも思った。子どもは小さく、自宅を新築したばかりだったが、一念

発起し、独立してレストランを出すことにした。絵美さんも賛成だった。「不安は全然。私、楽天的なんです」と笑う。

しばらく飲食店でアルバイトをして働き取り戻し、西軽井沢と呼ばれる地域にフランス料理店を出した。2021年のコロナ禍の最中だった。飲食店にとっては逆境の時期ではあったが、空き物件を見つけやすい。チャンスにも見えた。

地域に根差したレストランを目指した。しかし、土地柄のせい、主にやって来たのは別荘族だった。軽井沢周辺は観光地だから、やはり廃りが目まぐるしい。売り上げは思うように伸びなかった。それ以上に子どものことが気がかりだった。次女は病気がちで、学校にあまり行けない。面倒をみるために店と家を往復しないといけなかった。悩んだ末、2年ほどで店を閉めることにした。職住一体が可能な建物を探すと

のアパートに引っ越し、空き物件を探した。

朝日町で暮らし始めると、泊駅前にある建物に興味を持った。以前は県外にも名がとどろくそば屋で、富山市内に移転してから1年近く空いているらしい。

家主はそば屋の店主、口岩倫彦さん(47)だった。内見させてもらおうと、建物の案内より先に、家への思いを語ってくれた。店こそ移転したが、朝日町への愛も深い。宮澤さんは「お金の話じゃないんだ」と驚いた。

口岩さん自身も以前の所有者から建物の思い出をよく聞かされていたという。口岩さんにとっても初めて買った家で、愛着が強い。だから誰にでも貸すつもりはなかった。これまでも賃貸希望者はいたが、波長が合わず断っていたという。

中に入ると、昭和の名残を感じさせるたたずまいの一方で、ピカピカに保たれた厨房があった。2階の住居部分もきれいに手入れされていた。理想の家だった。レストランと暮らしのイメージがぼんやり見えた。

口岩さんも宮澤さん家族が気に入った。「勝手な思い込みかもしれないけれど、大切に使用してもらえそうな気がしたんです。飲食店は結局、人。味も大事だけど、その次でいい。宮澤さん夫婦の人間性ならやっていけると思った」

店は順調だ。遠い未来は分からないが、今のところ地元の人たちに愛されている手応えがある。人口1万人程度の町の社交場のようになっている。

妻の絵美さんはいつも「今が最善」と言う。過去にどれだけ起伏があっても、現在への通過点でしかないという思いを込めている。宮澤さんにとっても大切な言葉だ。

小さな縁がつながり続けて、朝日町で店を開いたことを不思議に思う。「軽井沢の店は失敗だったかもしれない。でも、それがなかったら今もないですよ」。振り返れば、いくつかの転機が重なり、朝日町にたどり着いた。隣では絵美さんが「だから失敗じゃないって言うてるでしょう」と笑う。小さな町でフライパンを振る今を信じている。

人生の不思議に導かれて、宮澤さんは朝日町にたどり着きました。「けげぎ」には、宮澤さんの歩みを象徴するようなものが飾られています。スノーボード関係のアイテムや、料理人の原点とも言える存在である父が愛用したカップなどです。「けげぎ」に限らず、個人店はオーナーの人生が凝縮されていますね。



「虹」第8巻 販売中

最新刊の第8巻「虹 誰もいないから両手を広げた」は、北日本新聞連載の141～160回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたまにエピソードや、この紙面についてのご意見ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niiji@kitanippon.jp
次回掲載は5月1日(水)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに
OTANI 大谷製鉄株式会社
企画・制作/北日本新聞社
メディアビジネス局