



おじゃまします

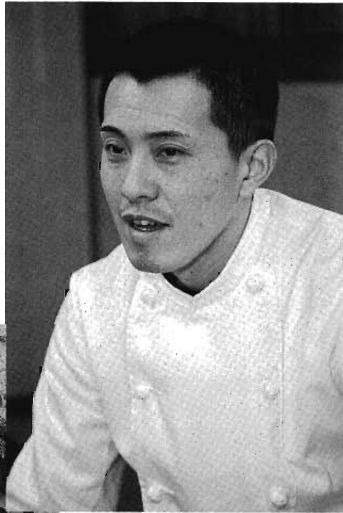
さかき新企業人インタビュー⑮

こっくどーる

かないだいすけ  
金井大輔さんプロフィール

昭和49年生まれ。小学校から高校（上田東高校）まで野球一筋。高校卒業後に上京し、料理専門学校に学ぶ。その後、都内の割烹料理店で10年にわたる修業を経て郷里に戻り、実家のこっくどーるを継いで11年。「おもてなし」を大切に、料理に使うお米、野菜も自分で作るというこだわりよう。手をかけ心を込めて仕上げる一品一品に、根強いファンは多い。趣味は海釣り川釣り、そして野球。早起き野球の主力メンバーでもある。

「おもてなし」でこだわりの一品  
駅前で暖簾を守る若き料理人



母、そして結婚2年目の奥さんの3人で創業37年の店を守る。手を抜かない真面目でまっすぐな人柄とアットホームな雰囲気そして本格的な日本料理を基本としたこだわりの料理は馴染み客のみならず、味にうるさい女性客にも好評だ。

オープンはいつごろですか？

「店が生まれた年（昭和49年）です。当時の坂城ではめずらしい洋食屋で、コースメニューもあったそうです。カツ丼やスパゲティーなど気軽に楽しんでもらえるメニューも多く、カツ丼は今でも名物料理のひとつです」  
— 子供のころから料理に関心は？

「小さい頃から料理を作るのは好きでしたが、小学校から高校までずっと野球をやっていたので野球以外はあまり関心はありませんでした。家を継ぐなんて考えたこともなかったです。母も店を継ぐことには反対していました」  
—それがどうして？

「高校卒業後の進路で、野球部の監督は大学に行って野球を続けることを薦めてくれたんですが、野球で食べていけないのか不安がありました。手に職をつけたいと思い、それなら料理がいいだろうと、都内の専門学校に進み、母の薦めで日本料理を選びました。和食は基本ですからね。卒業後は都内の割烹料理店に10年間勤めました。仕事は毎日15、16時間。忙しかったですが、いい勉強をさせていたいただきました。ふぐの調理免許もこの頃取得しました」

—実家を継ぐことになったきっかけは？  
「祖母が体調を崩し、母が店の切り盛りから祖母の世話まで一人でして大変だなと思っていましたし、母から声もかけられたので。助けになるならと、決心しました」  
—お店を継いで11年。いかがですか？

「東京でやってきたことそのままを、ここではできません。メニュー、値段……。最初は結構悩みました。店舗経営はあまり考えてこなかったですから。でも11年試行錯誤を繰り返して、自分なりのやり方が分ってきました。母からは『もう少し肩の力を抜いた

ら』といわれますが、できるだけ手をかけて、おいしいものを食べていただきたいですからね。そんな思いから、お米、野菜などは自分でつくっています。手間はかかりますが、経済的ですし、無農薬なので安心して提供できます。実は、お客様から取れたての野菜をいただくことも結構あるんです。ありがたいですよ。でも、もらってばかりじゃと思いい、自分で畑仕事を始めました。今では趣味といっ

ていくくらいです（笑）。お米、玉葱、長ネギ、ジャガイモなどを作っています」  
—地元の方々に愛されているお店なのですね。  
「私が幼かった頃は、この駅前一带はもつと賑やかでした。今はずいぶん人通りも少なくなりました。お客様からは『灯りがついてるのはこの店くらいだから、この灯りだけは守ってくれよ』とよく言われます。その気持ちにに応えたいですね」

—料理人としてのモットーは？  
「『おもてなし』です。お客様の気持で、喜んでいただける料理、サービスを提供しよう、いつもそんな思いで板場に立っています」