

夢追い人

季節を楽しむ

“特別”を提供し続けたい

今月の夢追い人は、きくしずくの雫の鐘ヶ江さんにお話を伺いました。

お客様の特別に寄り添う

香味 きくしずくの雫
鐘ヶ江 優子 さん

きくしずくの雫は、開業して十三年目。久留米で七年営業されてから大川に移転され、もうすぐ丸六年になるとのことです。「移転当所は不安もありましたが、大川市内のお客様をは



外観

じめ、柳川、筑後、佐賀などの近郊からのお客様にもご来店いただいたり、久留米時代のお客様も『離れてなかなか来れなくなっただけ』と言いなからいまでも足を運んでくださったりと、おかげさまで六年が過ぎようとしています」基本は、ご主人と奥様のお二人で営業されているとのこと。「忙しいときはお手伝いをお願いすることもありますが、大抵は二人で営業しています」

関西で修行をされたご主人が作られるのは、関西風の日本料理。

「京都と大阪で修行をしました。日本の伝統や基本に忠実に作りながら、ときに少し創作を加えたお料理をお出ししています。四季を感じていただけるように、旬を大切に手作りにこだわっています」

旬に合わせた料理を目で見て、口で楽しむだけでなく、言葉として知っていただけのように、日々の献立を載せた用紙をお席に置くようにされているそうです。

「食べちゃうと一口であつという間に終わってしまうような前菜の小さなお料理も一品一品手間を惜しまず、心を込めてお作りしています。その小さな一品の料理にも献立を見て興味を持ってくださったり、質問をいただけたりとお客様との会話が広がるのも嬉しいですね」

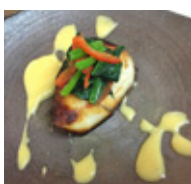
お客様に寄り添ったお店の評判を聞いて、訪ねてくださるお客様も多いとのこと。

「お誕生日やお節句、長寿などのお祝のお席、またはご法要のお席など、人生の節目節目の大切な日にご利用くださ





お客様の顔が見えるカウンターとご主人



四季折々を楽しめる料理

る方も多いです。そういった特別な日に当店を気に入ってご利用いただいで、本当に嬉しい限りです」

四季折々を楽しむ

日本酒の利酒師きさくしの資格をお持ちの鐘ヶ江さん。資格取得に至るきっかけはなんだったのでしょうか。

「和食がユネスコ無形文化遺産になった時に、私も和食に携わっている仕事をさせていだいていけるものとして和食の文化や作法など、もともと何か勉強しなければと思っていたところ、日本料理とも大きく関係し、また私自身大好きな日本酒について勉強してみよ

うと思ったのがきっかけです。それから大川には酒蔵さんもあり、店名の『きくの雫』は重陽の節句の菊花酒から付けた名前であるのもきっかけの一つですね」

また日本酒はお料理と同じように、季節を楽しめるお酒でもあるとも。

「冬はしぼりたて、春は春酒、夏は冷酒、秋は冷やおろし：と季節の料理と一緒に季節のお酒を楽しんでいただいたり、夏は氷を入れてロックにしたり、寒い冬には熱燗で温まったりといった色々な楽しみ方が日本酒にはあります」

お店には常時十種類ほどの日本酒がならんでいるそうですが、そのお酒も季節によっ



利酒師の認定証

てラインナップを変えられるとのこと。

「大川以外から来られた方には地元のお酒を楽しんでいただきたいから地元のお酒はもちろんのこと、遠方のお酒でも気に入ったものがあれば並べるようにしています。それからプレミアムが付くようなお酒はあまり置いていなくて、

広く知られているものではないけれど飲んだら美味しい、自分でも買って普段から飲めるようなお酒をメインに並べるようにしています。お客様から『ここで飲んで美味しかったから酒屋さんで同じお酒を買ったよ！』という話を聞くとすごく嬉しいですね」

日本酒が好きの方は詳しいから、もっと勉強しないととお話された鐘ヶ江さん。

「好みのものだけでなく、いろんな種類を飲んでみたり、お酒の出し方に関するいろいろなお店に行ったりすると勉強になります。まだまだ発展途上、これからは勉強していかなくちゃですね」

“ご縁”を大切に

鐘ヶ江さんに夢をお伺いしたところ、「いまは夢の続きで、夢の途中」とお話されました。

「私も主人も自分たちのお店を出すことが大きな夢で、こうしてお店を開いたことでひとつ夢を叶えた状況でもありますが。本当はもっと前に、もっと上という上昇志向が必要なのかもしれないけど、いまは毎日出来ることを丁寧に、来てくださるお客様を大切にしていきたいです。開業当初は一生懸命料理をすることで一杯、お店を続けていくことで一杯一杯でしたが、時間が経過して、年を重ねていくうちに利用してくださったお客様からお手紙を頂くこともありました。『ここで過ごす時間が家族の大切な時間です、ありがとうございます』と

いったお葉書をくださったり、料理の写真を撮って帰られたお客様がそれに料理の感想を添えて手紙で送ってくださったり。そういったものを頂けると胸が熱くなりますし、励みになりますね。それからいまでもお客様が『美味しい』が直接聞こえる、直接見える距離というのを大切にしています」

お客様との繋がりを実感でき、それを大切にしていきたい

いと話された鐘ヶ江さん。「親子で来られていたお客様の子供さんが結婚されて、家族が増えて、お孫さんが出て。その節目にうちを利用していただけで、家族が広がっていきの親戚の一人のような気持ちで見守れる瞬間は、お店を続けていて良かったなと感じます。三世代に渡って楽しんでいただけているのもありがたいですね」

また店内に飾られている二つの書のうちのひとつは、良寛和尚の歌を書いて頂いたものとのこと。

「花は無心にして蝶を招く、蝶は無心にして花を尋ねる」という言葉で、これは自然の流れ、自然の摂理を歌ったものですが、書いてくださった先生曰く、お店が花で、来てくださるお客様が蝶。きくの雫という花に、たくさんのお客様が寄って来てくださるようになっていう意味を込めて書いてくださったりました。まさしくそのとおりで、私たちは大好きなお料理を毎日一生懸命、驕ることなく作りながらここでお待ちして、お客様が足を運んでくださるといいなと思っています。そうしてきくの雫を気に入ってくださったお客様が新しいお客様を連れてきてくださる、そういった流れのなかにいたら有り難い限りです」