

## 親子で繋いできたご縁と お客様からの美味しいののために

馳走 旭松  
代表 近藤 宏樹 さん

住所…大川市大字榎津70913  
TEL…094418613233



外観

今月の夢追い人は、馳走旭松の近藤さんにお話を伺いました。

旭松は大川市榎津にある和食創作料理店。近藤さんは3代目になるとのこと。「創業時期ははつきりとはわかりませんが、祖父が昔ながらの赤ちようちんのお店を大川で開いたのがきっかけです。その後、父が本格的に和食の勉強を始めて、現在の旭松に繋がっていますね。父の代からの常連さんはもちろん、祖父の代のお客様もいらっしやうて、親子3代で一生懸命やってきたから、今に繋がっているのかなと思います」

お店の名前である『旭松』。その由来などもお伺いしました。

「八女市黒木町に旭松酒造という酒蔵があるのですが、祖父の時代はお酒から店の名前をとることが多かったらしく、ご縁あって旭松酒造さんを紹介してもらったらしいです。昔はお酒をとっていたようですが、一度父が店を閉めてしまった関係で、ぱったりとお酒を取らなくなりました。今は名前を借りているだけの状態になってしまっています。私自身も旭松酒造さんへ出向いたことがなかったので、一度行ってみようと思います。黒木まで足を運んだことがあります」



す。「大川市の近藤と言います。父の代までこちらのお酒を頂いていたんですよ」と話したら、先方も覚えていらっしやっつて、「私がお酒を持って行ってましたよ」とお話くださいました。今は名前を借りているだけのような状態になっていることも、構わないよと快くおっしゃってくださいますね。距離的な問題や今の取引先との兼ね合いもあるので、お取引までには繋がりませんでした。離れた場所の良縁を感じる事ができました」

幼い頃からお店に顔を出すことも多かったという近藤さん。では、その頃から家業を継ぐことを考えられていたのでしょうか。

「他所へ修行に行きながら和食の勉強をする父の背中を見て、自分も料理人になろうと思いました。それに小さい頃から「3代目！」と周りに呼ばれていたこともあったので、その気になってしまったというのもあるかもしれないですね。私自身は父の跡を継ぐつもりで高校へ進学したのですが、ちょうどその頃に店の経営に陰りが見えて、父からも『店を閉めるから、お前も料理人になるとかじゃなく、自分の好きな道に進んでいいよ』と言われて戸惑いましたね。それまで料理人以外の道を考えてこともなかったのですが、どうすべきか分からないまま、板前にはなるとい根本は変わらず、高校卒業後10年ほど

はホテルや料亭などで修行を重ねました。その頃には店も軌道に乗り始めていたようで、父から『帰ってこないか』と言われたのがきっかけで、大川に戻ってきました。当時は大川市と柳川市の2店舗を営んでいましたが、まもなくして父が病気で亡くなり、7年前から大川の今の店の経営を行っています」

親子で繋いできたバトンを受け取られた近藤さん。親子で受け継いできた旭松の名物料理などはあるのでしょうか。「父の代からあるクチゾコの雪中煮というのがあります。最近クチゾコがあまり獲れないので、提供する機会がないのが残念ですが。他にも

わっぱ飯というのがあります。上越地方の郷土料理らしいですが、父がどこかで見たのか習ったのか、旭松でも提供を始めたのがきっかけですね。お店毎に具材が違うようですが、曲げわっぱの器に明太子となめ茸をご飯に混ぜ合わせたものを盛り、その上に鮭と三つ葉をのせて蒸し上げたものが旭松流です」

コロナ禍で休業を強いられる期間も多かった飲食業界ですが、その間はどのように過ごされたのでしょうか。

「休業中は前向きに考えて、こういう時にしかできないことをやろう！と思い、趣味が魚釣りなのもあって、船舶免許の取得に挑戦しました。結果1級船舶免許を取得できました。普段仕事をしているとなかなかできないことですから、よい機会に恵まれたと前向きに考えています。釣った魚を捌いたり当然しますし、予定よりも多い釣果の際には、お客様にも振る舞ったりしています」

現在は休業も明けて、徐々に活気が戻ってきたとも話された近藤さん。

「個人のお客様は段々と来てくださるようになってきましたが、まだ団体でのご利用は

以前と比べると少ないままですね。だからといって団体のお客様を待っているだけではいけないし、このような状況でも来てくださるお客様には一生懸命対応して大切にしていきたいと思っています。また7月からは『食べへに行く券』も発行されるので、うちの店はもちろん、大川市の飲食店全体が、賑やかになってくれれば嬉しいですね」

今できることを前向きに、全力で取り組まれている近藤さん。では、そんな近藤さんの夢はなんでしょうか。

「お店を営んでいて一番嬉しい時は、お客様が『美味しい』と言ってくれた時です。親子3代で続けてきたお店を守っていかねばとも思いますし、新しい料理も生み出していかねばいいなとも思います。その料理を口にしたお客様が『美味しい』と笑顔になってくれるのが、なにより嬉しいですからね。今来てもらっているお客様を大切にしながら、そこから輪が広がっていき、いつか来てくださるお客様とも素敵なお縁が築けたらいいですね。そこでまた『美味しい』の聲が聞けたら、料理人冥利につきますから」



旭松流わっぱ飯

