

笠松といえば「松廣」 いつかそう呼ばれたい



青年部員の
事業所に行つた
聞いてきました
笠松 日本料理 松廣さん

今回訪問させていただいたのは、青年部若手のホープ臼井伸一郎さんが勤務されている日本料理 松廣さんです。

〔文・岩村雅人〕



訪問してみてもある、こだわりの包丁の説明をしている時のうれしそうなお顔。本当に料理が好きなんだなあと思つきました。そんな松廣さんの料理、美味しい訳です。

創業は明治初期。現在で5代目です。県町・柳原町を経て現在の田代では15年程前から営業されています。



「フォロウアップ」について教えてください

うれしいと思つことは何ですか？

やはり「美味しい」って言われた時はうれしいですね。それと、アイデアをだして自分が思っていた以上の物ができた時です。

ツライことは？

自分が思っているような材料が手に入らない時ですね。自分は東京で修業をしていたのですが、その時と比べると手に入る材料の種類が少ないですね。後はキャンセルですかね。以前お客さんを迎えに行つたら別の料理屋さんも迎えに来ていて鉢合わせになった事が・・・既に料理は出来ていたのですが、泣く泣く（譲って）帰ってきました。もちろん料金は頂きませんでした。

普段気を付けていることは？

先月来た時と料理が同じにならない様に、毎月懐石料理の内容を変えています。また、翌年同じ月に来られたとしても、組み合わせ等を考へて内容を変えています。また、懐石の11品目の中で同じ食材は使わない様にしていきます。毎月考えるのは結構大変ですが、料理は好きなので・・・意地でやっている部分もありますが・・・（笑）

聞いてなつたコトだけの話

修行はどうでしたか？

東京の「なだ万」で修業をしていました。確かに大変でしたが、とても勉強になりましたね。帰ってきた時は東京とのギャップを感じましたけど。あと、うちは代々色々な所へ修行に行つてるんですよ。先代は名古屋、先代は大阪、私が東京。だから、それぞれの良い所を取り得て、ミックスさせながら松廣の味にしています。

今後の事業の展開にむけて

とにかく日々、仕入れや経営等すべての事が勉強です。先程も言いましたが料理は好きなので苦になりませんが、経営に関してはまだまだ素人なので勉強中です。「料理屋と屏風は広げ過ぎると倒れる」と言われているので、気を付けたいですが、「笠松といえば松廣」と言われるようにはなりたいですね。