

学校を飛び出して、
地元で活躍するオトナを取材しよう！

自分が『美味しい』と 思う料理しか出さない

桜坂
料理長 坂圓さん



桜坂は池田町にある懐石料理店です。和と洋を組み合わせた懐石料理と池田町の霞間ヶ溪の景色を楽しむので食事ができます。また、新鮮な食材や旬の食材を使っているので、安心して料理をいただくことができます。桜坂の坂料理長に、仕事に対する思いやりやこだわりを伺いました。

Q：桜坂はどのようなお店ですか？

桜坂は、和洋折衷の懐石料理店です。もともと私は、フレンチをメインで提供しているホテルの洋食部門にいました。VIPのお客様は60代や70代の方が多かったのですが、そういった方々から料理長室に電話を頂くことがありました。「フレンチでフルコースをお願いしていますが、我々年寄りになるとバターや生クリームなどちよつとくどいと食べにくいです。少し、和風にアレンジできないかな？」また、「ナイフ、フォークではなく箸で楽に食べられるようにしてくれないかな？」というリクエストが多くありました。そこで私は、独自に洋風懐石という名前で懐石料理を作り出しました。もともと和洋食のフルコースだったので、その中に和の物を少しずつ入れる。和の良ところと洋の良ところをそれぞれミックスさせた形の懐石料理を作りました。それが非常に好評だったのでいつか自分がお店を出すときには、和洋折衷の懐石料理店にしたいと思って作りました。

Q：店へのこだわりを教えてください。

私が一番こだわっていることは、添加物などの体に良くないものは絶対に使わないことです。なるべくオーガニックに近いものや自然の食材を厳選し、自分の手ですべてのお料理をお作りすることです。ですので、2、3日前までの完全予約としています。体に良い食材、和洋折衷の四季折々の素材を使い、喜んでいただけるようなお料理をお出ししたいと思っています。

Q：池田町で「桜坂」を開いた経緯を教えてください。

もともと私は、この池田町で生まれ育ちました。昔は東京や名古屋、岐阜、大垣で働いていました。東京はほんの一月働いてみただけで、凄いとところだと思いました。しかし、水はまずいし、空気もまずい。こんな所で美味しい料理は作れないと思っていました。私は、いつか自分のお店をやりたいと思っていたので、色々な方が色々な話をもってきてくださいました。ほとんど興味はありませんでした。池田町にある霞間ヶ溪の景色を眺めながら、美味しい水を使い、美味しい料理ができたらどんなにいいだろう、と憧れを持っていました。また、田舎育ちなので緑に囲まれた美味しい空気の田舎でやりたいと思ってお店を作りました。



Q：毎日忙しく大変そうですが、辞めたいと思ったことはありますか。また、仕事のやりがいを感じて下さい。

辞めたいと思ったことはないです。手作りでも何かも作るという時間はかかる仕事で、面倒な仕事がいっぱいあります。最初の料理から、最後のデザートに至るまで全部分解して100種類近い食材を使います。なので、全て料理をこなしていくためにはそれだけの時間が必要です。ですが、大変な思いをしてもお出ししてお客様が食べた時に、「美味しい、また来るわ。」と言われると、それだけで疲れが吹っ飛んでいくくらいうれしいです。なので、辞めたいと思ったことはどれだけ大変な思いをしてもないのです。また、お客様が「わあーすごい。」「素敵、手を付けるのが勿体ない。」など言っていたら、ける時はやっていてよかったと生きがいを感じます。

Q：高校生にアドバイスをお願いします。

高校生のみなさんは、色々な夢をもって学業に励んでいると思います。高校を卒業して進学、大学、専門学校とか、就職する方もいると思いますが、自分の方向は恐らくみつけれないと思います。漠然として、大学に行きたいとか、わからない方もいると思います。ただひとつ言えることは、どんな方向へ行っても、どんな学校を卒業して社会人になっても、決して甘い所はどこにもない。就職したところで、毎日、いいところ、悪いところがある人は十人十色です。なので、学校でも社会でも必ず、いい人もいれば悪い人もいます。「あっ、もう嫌だから他の所へ行こう。」と仕事を変わってみてもだいたい一緒なのです。その中でどれだけ耐えて頑張っているのか、自分が一步、二歩上がってきたときに結構その人の良さが初めて分かる。なので、人間の本性はわからないのです。嫌いな人に、自分が本当に頑張った時に認めてもらえるように思いながら、やけにならず、自分に柔軟性、忍耐力をもつ、そして



Q：メニューのアイデアはどのように生まれますか？

フランス料理というのは、とても歴史が深く、ソースは幅広く応用ができます。「無限にソースがある」と表現されるくらいたくさんあります。いろんなソースがあるうえ、私も古典料理についてたくさん勉強しているので、ソースをいろいろアレンジできます。和風のな物もあれば、有名な料理人さんから教えて頂いたレシピを自分なりにコピーして、更においしくするためにどうしたら良いか研究も進めています。そういうことを毎日繰り返しながら、メニューを作っています。自分が作って味見をしたときに納得いかないものは、絶対に使わないようにしています。自分がおいしいと言ったものしかお客様には出せないで、そのようなことを心掛けて、メニューを作っています。

どうにもならない時に考える、そういう気持ちをもちて頑張つてほしいです。どこへいっても生温かいところはない。厳しい世界ばかりです。今は叩かれることはないですが、そのぐらいの気持ちで私の話を聞いて、昔はそうだったのかと思えば多少厳しいところでも頑張れると思います。



【感想】

坂さんのお話の中で、お客さんに喜んで頂きたいという気持ち強く感じられました。私はインタビューの前にお店に伺い、料理をいただきます。料理を頂いてみると、1つ1つ料理にこだわっていることがとても伝わりました。また、坂料理長が気さくに喋りかけて下さったのでとても楽しかったです。そして、今回のプロジェクトを通じて、ビジネスマナーや記事を作る大変さなど学ぶことができたので、自分の将来に生かしていきたいです。

【取材・記事】 一年 山口 遥