

ふるさと よもやま

「私の加茂」

その11



新

『料理とは
優しさである。』



いいともバトン：No.31 登場の永山光夫さん ➡ 諸橋和伸さん



左／諸橋和伸さん(38歳) 右／有本佳央さん(38歳)

いいとも No.32

「(有)加茂清掃工業」社長 諸橋和伸さんの“とものわ”は「いざか家あり坊」店長 有本佳央さん。葵中学校の同級生だったものの、その頃は、あまり交流が無かったお二人。大人になってからも、お子さんの年齢が近いことから保育園や小学校の行事で顔を合わせることはあっても、挨拶を交わす程度の間柄だったそうです。

そんな中、有本さんが令和3年8月に加茂駅西口近くに居酒屋を開業。オープン準備中に仕事で店を訪れた諸橋さんは、有本さんと久しぶりの再会を果たしました。諸橋さんは、厳しいコロナ禍で自分の店を開いた有本さんの決心に「すごいな～」と…。それから、『あり坊』を応援したい気持ちが湧き、食事やティクアウトで利用したり、お知り合いに『あり坊』を宣伝してくれる、頼もしい応援団になりました。同級生って良いですね。

これは、私が京都での修業時代に親方から教えられた言葉である。修行中にたくさん厳しい時間を作り越えられたのは、ひとえに、故郷であり、戻ることが出来たことが、見えてくれたからだと思う。

茂があつたことが、見えない力として私を突き動かしてくれたからだと思う。その力となつたモノは、おそらく想い出なのだろう。たくさんの遊び、学校生活、今では話せないような危険な事も、失敗してケガして痛かった事も、家族や友人や恋人と過ごしたあの場所も、そこで抱いた様々な感情も、加茂を離れて得た経験もすべてにおいて『加茂』が基本にあり、私を形づくりたのだと思うと『加茂』には感謝しかないのだ。

料理とは、優しさである。私は加茂の皆さんに、この加茂に支えて頂いた経験から、料理に感謝の気持ちを込め、日々の仕事に取り組むことが、今後の目標となりました。そうして仕事と向き合っていると、修業時代に教わったあの言葉の意味を、より深く理解できた気がします。

(有)割烹 阿部
社長 阿部 大輔



(有)割烹 阿部／新町二丁目1-37 TEL:0256(52)0626

そんな大好きな加茂で、料理屋として地元のお客様を中心に商売させて頂いておりますが、この度のコロナ禍、様々な活動が制限された中で、地元の有難さ、優しさを改めて痛感しました（もちろん、市外、県外のお客様からもたくさんのご注文を頂きました）。

『加茂』での素敵な時間のお供になれるなら、そして想い出という力になれると、私にとっての『加茂』とは『優しさ』であり、『愛』にあふれた大切な故郷なんだと思います。

(他のお客様も同様ですが)、愛を込めた料理を提供していくことをを目指します。お客様にとつての『加茂』での素敵な時間のお供になるなら、そして想い出という力になれると、私にとっての『加茂』とは『優しさ』であり、『愛』にあふれた大切な故郷なんだと思います。