

# よしとみさんぽ

vol. 12

## かくれんぼ

第12回のよしとみさんぽ。かくれんぼに何って、漆崎登さんにお話をお伺いしました。

—料理の仕事をされて何年になりましたか。

わたしは大阪出身で、19歳で東京して、東京のホテルでコックとして働き始めたんです。だからもう50年以上になるね。それから奥さんの地元が吉富町だったから、ここに帰ってきて。中津のサンリブの前に、たまのや食堂っていうすごく人気の食堂があったね。中津に来たら、その食堂でご飯を食べるってのが当時の流行でね。たまのや食堂が開業した結婚式場のコックをちよと募集したから、そこで働いてたんだ。洋食しか作れなかったんだけど、洋食と和食の厨房が一緒だったから、和食の技を先輩からこっそり盗んだんだよ(笑)

—それから独立してこの場所にお店を開かれたんですか。



前は憩いのやかたの1階に、自分のお店を開いてね。1階がうち、2階は寿屋っていうデパートの男子寮、地下にはサウナが入ってたんだよ。でも最初の頃は大変だね。電気代が3つのテナントで3等分になってたんだけど、サウナって電気をたくさん使うじゃない。そこ合めて3等分だからもう電気代が高くて。毎月15万円くらい掛かって大変だったんだよ(笑)ある年のお盆には、月の売上全額が



一品一品丁寧に創られたお料理。お刺身は新鮮、お肉はとってもジューシーです。

入ったカバンを河川敷に置きっぱなしにしてしまつて。盗られたときは、踏んだり蹴ったりで放心状態になったよ(笑)あの頃は早くお店を軌道に乗せたいと思って何でもして、朝から配達も受け付けて忙しかつたよ。いろいろあったけど、お店を始めたばかりで大変だろうからって製菓で勤めた姉が仕事が終わったあと、毎日手伝いに来てくれて。たまのや食堂と一緒に働いてくれてたし、周りの方にはいっぱい助けられてなんとかがってこられたことに感謝してるよ。

—完全予約制にしたのはなぜですか。

忙しく仕事をしてたら、お客さんにもそれが伝わってリラックスできないんだよね。ゆっくり過ごしてほしい。丁寧な料理を提供したいと思って、今の場所でお店を開いてから完全予約制にしました。36年間、丁寧に仕事をするというのはずっと心がけてきたから、お店が混みすぎないように、自分

たちからは一度も宣伝をしたことがないんだよ。目立たないようにしたくて、お店の看板もつけてなくてね。結納とかお祝い事で来てくれるお客さんも多くて、人生の節目でお店を使ってくれるのはありがたいと心から思ってるんだよ。

—お店は、完全予約制で金・土・日のみ営業中です。皆さまぜひお立ち寄りください。



うるしぎきもとこ うるしぎきのぼる やさしい笑顔の漆崎元子さんと漆崎登さん

かくれんぼ  
住所/  
榆生134-8  
営業時間/  
完全予約制  
(21:00までの営業)  
定休日/  
月~木  
電話番号/  
22-2550