

夢追い店主と

新春スペシャル企画

鷺沼●アンコンデーション
P.13



京急川崎●
Bar Blue Sunflower
P.12



稲田堤●石臼挽き蕎麦 石づか
P.11



二子新地●
豚子新地
P.14



散歩の途中で見つけた、
不思議な扉

今日こそは開けてみよう
そこはぎつと、夢追い人の小粋な城
心癒される、秘密の隠れ家になるかも…

文・写真 塩沢 楨



新丸子●BJ Cafe
P.15

私の隠れ家



石臼挽き蕎麦 石づか

住所●川崎市多摩区菅北浦 2-22-11
電話●044-944-4911
営業時間●11:00~14:00 / 17:00~21:00
定休日●月曜・火曜
アクセス●JR南武線 稲田駅より徒歩7~8分
URL●なし

実

家が自営業で、家業を継いだ石塚昌夫さんだったが、昔から美味しいものに目がなく、蕎麦も大好き、「自分で打った蕎麦が食べたい」そんな気持ちが出発点だった。

「ちゃんとした打ち方をしないと蕎麦って美味しくできないんです。どうしても自分で打った蕎麦の味に満足できなくて、蕎麦屋さんに『教えてください』と、弟子入りしたのが最初でした。5、6年仕事をしながら、押しかけ女房みたいに通いました。いつも蕎麦を打つと、自分達では食べきれないほど作って、友達みんな『おいしいよ!』っ

て食べてくれて、そういう周りの人の喜ぶ顔が嬉しく、すごく後押しになった」

石塚さんはそう話を始めた。妻のいずみさんが続ける。

「あとは、師匠から『このお蕎麦が打てるんだったら、もうそろそろ自分でお店をやってみたらどうですか?』と言っていただけなんです」

石づかでは、北海道産の決まった蕎麦を使用。そば粉のブレンドはしない。

「使っている蕎麦は、師匠が蕎麦農家にアドバイスをしつつ、完成したのなんですよ。『おいしい蕎麦ができたよ』って、師匠が僕に教えてくれたんです」

ランチには毎日違う天ぷらや小鉢、ごはんがつく。美味しくてボリュームもあり、売り切れてしまう日もある。

「師匠には、『同じことが同じように毎日できないといけない、それが職人だ』と教わりました。それはいつも心に留めています。気持ちが変わるとどこか違ってしまふんです。美味しいものを食べるって幸せな気持ちになるじゃないですか。うちの蕎麦でそんな気持ちになってくれたら嬉しい。うちの店は外から中が見えませんが、入りづら

店主：石塚昌夫さん/いずみさん



個室スペースもある



本日のランチ 1000円 (※売り切れ次第終了)

いと思われてしまうこともあるんです。でもどんな気軽に入ってほしいですね。いつでも気兼ねなく入れるような、そういうお蕎麦屋さんでいたいな、と思っています」

ふたりにとって、「また来るね」の言葉が何よりの喜びであり財産なのだ。



Bar Blue Sunflower

住所●川崎市川崎区駅前本町 20-4
 電話● 044-222-1855
 営業時間● 19:00~翌 2:00 (金・土~翌 3:00)
 定休日●日曜
 アクセス●京急川崎駅より徒歩 2分 / JR川崎駅より徒歩 8分
 URL: なし

大 石秀治さんは、中学校の卒業文集の『将来の夢』に、「いつかバーをやりたい」と書き、1999年、23歳の若さでそれを実現した。

「中学生当時、母が飲食店を経営していて、直接人と接し、応援していくというスタンスに憧れた。いい仕事だなんて。今も同じ気持ちで仕事しています」

店にはお客さんが飲みたいものを揃えていったという数々のお酒のボトルと、夜中にゆっくりコーヒーを飲む場所が少ないからと常時コーヒー豆も3〜5種類揃う。メニュー表はなく、飲みたいものを聞きコミュニケーションしながら提供するスタイルだ。

「僕は20歳で会社員になって、広告デザインの仕事に就きました。デザインも楽しかった。3年が経って、気持ちに少しゆとりが出てきた頃、本来やりたかったバーテンダーのことも考えるようになった。そんなとき、小料理屋さんが店を閉めるので、母にその店を継がないか?という話が来たんです」

大石さんの母・京子さんは、小料理屋さんからの話を、息子に相談した。そこへ「そしたら一緒にバーをやらない?」と大石さんが提案。



大石さんに何でも相談したくなってしまふ、居心地のいいバーカウンター



この季節に嬉しいアイリッシュコーヒー 800円



店主：大石秀治さん

京子さんは「あなたが全部仕切って店を始めるならばいいよ」と答えた。大石さんは夢を忘れてはおらず、準備していたのだった。親子ふたりは店を始め、店に立ってきただが、母・京子さんは、5年前肺癌を患って亡くなった。

「母親であり、同僚でもあった。

精神的にとっても辛かったです。それでも、毎日店は開けなくてはならない。そういうときに一番支えてくれたのは、家族と仲間、そして変わらず来店して応援してくださいるお客さんだったんです」

「ここでないダメだ、ここだったら落ち着くんだけ、そんなふう

に思ってもらえる店になっていきたくて話すと大石さんは、店を訪れる客と、心の通い合う仕事をしてきた。そして、客にとって唯一無二の存在であるように、大石さんにとってもお客さんの存在は何物にも代えがたいものになっているのだらう。



アンコンディション

住所●川崎市宮前区小台 1-6-11
 電話●044-862-8623
 営業時間●11:30～15:00 / 17:30～22:00
 定休日●木曜
 アクセス●東急田園都市線 鷺沼駅 / 宮前平駅より各徒歩 6 分
 URL●http://www.en-condition.com



店主：石渡慎一さん



明るい日差しの差し込む三階のゲストテーブル



福井県産スズキのボワレは、コースの魚料理
ランチ 2100 円～/ディナー 2625 円～

30 年以上フランス料理を作り続けている石渡慎一さんが辿り着いたのは「コンディショナル料理」という新しい料理の形だった。見た目は美しくフランス料理そのままののだが、第一に考えられているのは、栄養バランスだ。3 年半に渡るフランスとベルギーでの修業、帰国後は都内ホテル内のフランス料理店の料理長を 7 年間務めるなど

したのち、アンコンディションを開店したのが 2007 年だ。「正統派のフランス料理をずっと作ってきましたが、年を取るにつれ、より健康に興味を持つようになりました。作る料理にも『健康』という要素を取り入れたいと思ったんです」

「そこに管理栄養士さんがいて、その人が作った料理を食べたところ、味も薄く盛り付けも美味しそうでじゃない、最初はそう感じたのです。でもやはり栄養バランスはいいのかな、と思った。これを自分の料理に取り入れて、盛り付けを変えれば、レストランで出せるかもしれないと考えました」

計算してみると、それまでに作っていた料理は多いときでコースで 3000 キロカロリーもあるということがわかった。その数値に驚いた。

「うちでは人間が美味しいと感じる塩分濃度の 7割強くらいに抑えています。もちろん塩を卓上に置いていますが、これがうちの基準。塩分が少ない分、香辛料やハーブ、酸味で味にメリハリはつけています」

メニューは「アンチエイジング」や「デトックス」「免疫力を高める」など、毎月テーマが変わり、そこに季節感も加味して作られている。メニューには細かく食材の効能なども記載されている。

「もちろん、楽しく食事をするのが一番健康にいいと思います。いつか地域一番店になりたいと思いがら営業しています」

石渡さんはそう穏やかな笑顔で語ってくれた。



上げを任されたときのこと。



豚子新地

住所●川崎市高津区 1-1-23
 電話● 044-844-0722
 営業時間● 12:00~14:00LO (土日祝は 11:00 ~) / 17:00 ~ 23:00
 定休日●第1・2・3水曜
 アクセス●東急田園都市線 二子新地駅より徒歩3分
 URL●http://ameblo.jp/butakoshinchi/

「僕 は、特別にとんかつが好きという訳ではないんです。それでもとんかつ屋にしたのは、この町にとんかつ屋がなかったから」

落合隆文さんは、こう話し始めた。子どもの頃から料理が好きで、いつか自分の店を持ちたいと思っていた。調理師専門学校を卒業後、19歳で料理の仕事に就き、最初はフランス料理、そして洋食フレンチ、レストランバー、カレー屋、お惣菜屋、おむすび屋と、料理を作る仕事を続けてきた。落合さんの店、豚子新地が開店したのは今から5年半ほど前のこと。豚肉は宮城県産のえごま豚を使用し、昼はとんかつを中心とした定食、夜はワインに合うおつまみがメニューに加わる。

「お客様にも、とんかつ屋なのか、飲み屋なのか、定食屋なのかわからないって言われます。僕もわからない。でもね、それでいいのかなと思っています。『ピストロとんかつ』という新しい業態になって」

そう落合さんは言う。店は2012年夏に改装し、改装後におつまみメニューを出し始めたのだが、このいきさつがユニーク。

「うちの親父が亡くなって初めて、帰省するため一週間店を休んだんです。そのときに大工さんに改装をお願いしたんですよ。帰ってきたら店がピストロみたいになっていた。それならピストロ風のもメニューをやらうと思いました」

流れでこうなったのだと落合さんは笑うが、そもそもの得意分野だ。夜の「砂肝」とにんにくのオイルフォンデュや、「豚の pate」は特に人気のメニューだ。

「店を増やすのが目標です。最終的には、喫茶店をやりたいんです。ナポリタンとか、ハンバーグとか、やっぱり洋食を作るのが好き。身近に障害者がいて、そういう人達や親達の交

流の場、また、健常者と障害者が交流できる場にもなると思う。そう思いながら、やっています」

落合さんの夢は尽きない。そんな彼の作る定食は、塩でいただく、

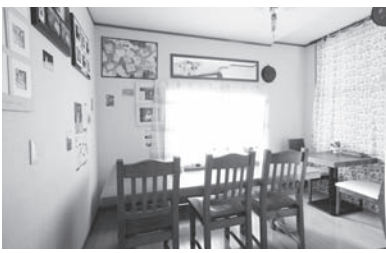
どこか洋風のとても美味しいとんかつだ。



ランチのロースかつ定食840円 (※ごはん、お味噌汁付き。ごはんの大盛り無料)



一階はカウンターのとんかつ屋さん



二階は…潇洒なピストロ!



店主：落合隆文さん



BJ cafe

住所●川崎市中原区丸子通 1-640 1F
 電話●044-767-2396
 営業時間●11:30~21:30 (日・祝~18:00)
 定休日●1のつく日(1・11・21・31日)
 アクセス●東急東横線 新丸子駅より徒歩3分
 URL●http://bjcafe.blog32.fc2.com/



店主：阿部一男さん／垂矢子さん

阿 部一男さん、垂矢子さん夫妻が出会ったのは、一男さんが30歳のとき、同じイタリア料理店で働いていたことだった。出会って7年後にふたりは結婚。それを機に垂矢子さんの地元へ新居を構えた。垂矢子さんが話を始め、

「一男さんが続ける。一いつかお店をやりたいねということ、ずっと話していました」
 「新丸子で暮らしているうちに、僕らくらいの世代の人が落ち着いて過ごせる店が全然ないな、と思いました。自分たちが通いたいよう

な店が作りたかった」

ふたりは、一男さんが得意なイタリア料理とフランス料理中心の、本格的な料理を出すカフェを始めたいと考えた。今だというときが来て、垂矢子さんは早速不動産屋へ足を運び、思い描く店をやるのにちょうどよい空間を探し出した。再び垂矢子さんが続ける。

「はじめ私が突っ走り、いろいろ調べて、決断は主人に委ねる。いつもそんな感じですよ。あとは主人に任せました。動き出したら、結構早かったです」

こうして店は2008年にオープン。コーヒーは、一男さんが高校時代にアルバイトしていた喫茶店で出していたサイフォンで淹れるこ



スパゲッティ ガンペリ 1050円 (※サラダとパン付き)



仲間と一緒にでも、ひとりでも、楽しめる空間

とに決めた。駅から近いとはいえず、わかりにくい場所でありながら、本格的な味と、のんびりと過ごせる空間に、一度来たお客さんが誰かを連れてまた来るといふふうに、客数は増えていった。

現在、メニューの基本はパスタ、そしてリゾット、時間帯によってはサンドイッチやフレンチトースト、そして夜はワインに合わせた料理もある。ランチタイムは存在せず、いつでも好きな時間に食事やお酒が楽しめる。本や葉も置いてあり、本を読みに来る人もいる。一男さんは最後にこういった。

「5年間やってきて、最初ひとり来ていたお客さんがカップルで来るようになって、結婚して、子どもを連れてきてくれて…と、そうやって見続けられるのが本当に楽しい。これからも見続けていきたいです」