

本日は数多くあるお店の中から『酒肆 あま乃』を
選んでいただき、本当にありがとうございます。
お酒と料理をこよなく愛する、店主の天野幹大と申します。

今日は、どうしてもお伝えしたいことがあって、筆を取りました。
「えっ、なんのこと？」と思われるでしょうが、
どうか最後まで読んでいただけると嬉しいです。

私は、和歌山県の箕島に生まれ、二歳の頃に小倉へ引っ越してきました。
陶器屋と米屋を営む母の実家で育ち、器に囲まれて暮らすのが当たり前の毎日。
料理好きの両親は、料理番組や本を見ては何度も作り、自分のものにする人たちでした。
そんな姿に影響を受けたのか、私も自然と料理の道を志し、
高校卒業後、専門学校へ進み、日本料理の世界に飛び込みました。

修行時代は、ただひたすら『美味しい料理を作ること』だけに集中していました。
師匠のもと、北は福井から南は佐賀まで、さまざまな地で腕を磨き、
先輩たちからは「お前の賄いは、飯のおかずじゃない、酒のつまみやないか！」
とよく言われていました。
おかずは苦手でも、お酒が進む料理には自信があったんです。

いつか、自分のつくった料理でお酒を楽しんでもらえる店を持ちたい——
そんな夢を胸に、小倉へ帰ってきたのは平成十四年のことでした。

最初に働いた店は、人生で初めてのカウンターだけの店。
人見知りの私はうまく話すことができず、「感じ悪かったよね～」と、
今でも当時を知る方に笑われてしまいます。
けれどその店で、料理だけでは商売はできないということ、
親切に、優しく、会話を重ねることの大切さを、身をもって学びました。

そんなある日、オーナーに誘われて訪れた京都の天ぷら屋。
職人さんの丁寧な仕事ぶり、心地よい距離感の接客に、衝撃を受けました。
「小倉にも、あんな店をつくらう」——その思いが、すべての始まりです。

最初に働いた店で、料理だけでは商売をすることはできないと身に沁みて感じました。

料理もちろん大切ですが、親切に優しく会話をするのも同じくらい大切だと気付かされたんです。

そんなある日、店のオーナーから「京都のカッコいい天ぷら屋に行ってみよう」と誘われました。口数は少ないけど、感じの良い職人さんが、料理の説明をしながら目の前でどんどん料理を出してくれる。その時、普段は自分があちら側に立っているんだということを思い出しました。感じがいいって、やっぱり大切だなと心から思いました。

その時から、自分の中で考えが変わりました。下手くそでも、ていねいに話をしてみよう、と。

少しずつ会話もできるようになってきたある日、オーナーと「小倉に、あんなカッコいい天ぷら屋を作ろう」という話になりました。

平成二十年十二月八日、「蕎麦屋の天ぷら蕎麦じゃなく、天ぷら屋の天ぷら蕎麦』を合言葉に『酒肆 あま乃』をオープンしました。

美味しいつまみと胸焼けがしない天ぷら、そしてシメの蕎麦のお店として、たくさんのお客様に支えられ、最初の四年ほどは順調に営業できていました。

順調すぎるほど順調だったからこそ、慢心していたのだと思います。目の前のお客様よりも、百点の料理を作ることにばかりに集中してしまったんです。お客様に話しかけられても、料理に集中しているのに、どうして話しかけるの？みたいな態度をとっていたのかもしれませんが。

職人一本でやってきた私に転機が訪れたのは、もうすぐ七年目も終わろうとする頃、オーナーからお店を買い取った時でした。平成二十七年十一月十六日、私の経営でリニューアルオープンしました。古くからのお客様もとても喜んでくださり、順調な滑り出しでしたが――

経営をしだすと、肩に力が入りすぎたのか、空回りしまくり…
職人の悪い癖で、美味しい物を作ることばかり考えていたです。
当然、売り上げは右肩下がり。

二年目のこと、「もう、美味しいは捨てよう。楽しい店を作ろう」
そう思ったんです。

三十年以上、料理を作っているのに真面目に作れば不味いものが
できるわけがないはず。

百点の料理を目指していたけど、七十点の料理を作ろう。

楽しい雰囲気でも八十五点の料理にしてもらおう！

いくら料理が美味しくても、カウンターの中の僕が感じ悪いと
料理が不味くなりますからね。

面白いことに、そう思った日から、お客様が帰りがけに

「楽しかったよ！」の一言をもらえるようになりました。

そして、ここからお客様もドンドン増え始めて人気店の仲間入り！と
思った時に、世界的にコロナが大流行。

アルバイトをしていていた大学生たちも、このタイミングで卒業、就職。

ほとんどお客様もいらしてくれなくて、店の中にはいつも私一人の状態が続きました。

それでも、月になん組かのお客様がいらしてくれました。

その時に、初めてお客様は、店に来てくれているんじゃなく、
わざわざ私に会いに来てくれているんだと気付いたんです。

そこからの私は、店の敷居をまたいで下さるお客様を大切にしたい、
笑顔で帰ってほしい、心底そう思うようになりました。

『十割蕎麦』を打ち出したのもこの頃からです。

最近ではお客様から、「これ、本当に十割？」と聞かれることが多いです。

よその十割蕎麦はボソボソで短い蕎麦が多いらしく…

今とくらべると、本当に下手くそでしたが、自分が打った十割蕎麦を

一口、口にすると、決して上手くない十割蕎麦がとても美味しく感じたんです。

どこでも食べることができる、二八蕎麦。

小麦粉が入る分コシがあって、ツルっとした食感の二八蕎麦。

それはそれで美味しいです。

しかし、十割に比べると、香りが弱く蕎麦本来のザラっとした食感がないんです。

十割でも、蕎麦粉と水を合わせる工程が上手くいくと、

二八に負けないツルっとした食感が出てきます。

二八に負けない喉ごしの良い、少しざらっとした口溶けの良い、

香り高い十割蕎麦を楽しんで欲しいと、思いました。

小麦粉のつながが入らない、十割蕎麦は本当に難しく、

キレイな麺になるのに一年以上かかりました。

麺にはなったけど、モチモチした食感になるのにさらに一年以上。

ようやく、美味しい蕎麦を打てるようになりました。

『コロナの時期でよかった』これが、コロナ前だと、こんなに時間はかけられなかったから。

でも実はここから、もう一つの戦いが始まります。

それは、蕎麦つゆの問題。

蕎麦粉の割合が増えると、今までの蕎麦つゆだと蕎麦に負けてしまうんです。

色々試作を繰り返して、出汁の割合を少なくして、醤油の割合を増やすことで解決しました。

しかし、またまた問題が起こるのです。それは、ちょっとしたミスから始まりました。

いつもなら、先に仕込んだ蕎麦から使うのに、何かの勘違いで

冷蔵庫の中に忘れ去られていた蕎麦があったんです。

捨てるのも、もったいないから、ゆでてみて食べられそうなら、賄いで食べよう。

そう思ってゆでてみると、見た目はさほど変わりません。

ゆでたてを、つゆもつけずに食べてみると、びっくりするほど甘くて、味が濃いのです。

えっ？いつもの蕎麦より、美味しいやん。蕎麦って、寝かせると美味しくなるんだ！

これは、お客様に喜んでもらえる。咄嗟に思いました。

でも、ツユにつけて食べてみると、つゆが負ける。今までのツユが使えないんです。

せっかく、美味しいツユができたのにまたやり直した。

どんなに美味しい蕎麦を打っても、その蕎麦の印象を決めるのは、蕎麦ツユです。

ここが頑張りどころ。そこから、一年以上をかけての試行錯誤が始まります。



右腕は、油の上にあるので毎日のようにヤケドしていますが、
美味しい天ぷらを揚げるためです。

これからも、美味しい天ぷらを揚げ続けていきます。

長くなりましたが、最後までお読みくださって、本当にありがとうございます。
たまに、どうしてそこまでするの？と聞かれることもあります。

それは――

「あなたの笑顔を見たいから、
楽しかったと言ってお帰りいただきたいから」
なんです。

一人でも多くのお客様に、美味しい料理とお酒で
楽しい時間を過ごしていただけるように。

これからも、日々精進してまいります。

今後とも『酒肆 あま乃』を、どうぞよろしく願いいたします。

酒肆 あま乃
店主 天野 幹大

