



かわちながの 働ライフ

KAWACHINAGANO HATA-LIFE

河内長野市で働く若者の仕事と暮らし

19

いつかは自分のお店を！
旬彩握鮓しつとう屋の林 健太さん

地元で愛されている仕出し屋（注文を受けて料理を作り配達する店）に生まれ、高校生の時から現在の料理長のもとでアルバイトをしていた林健太さん。大学では経済学部に進み、就職活動もしましたが、尊敬する料理長に誘われたことや実家のことも考え、料理人の道を選びました。

「入社当初は仕事の段取りがわからずあわてることもありましたが。早く慣れてお店の力になれるよう、朝早くに行つて準備を進めたり、先輩の技術を盗むためによく観察しながら働いています。料理長はネギの切り方ひとつでも全然違うんですよ。ふんわりしている素材をつぶさない切り方なんです」と語る林さん。納得できるまで家でも練習するのだとか。お客さんの「おいしい」の一言のために日々研鑽を積んでいます。

今では料理長の信頼も厚く、様々な料理をまかされるようになりました。現在2年目の若手ながら、お昼は天ぷらなどの揚げ物を、夜は刺身や寿司などをまかせられています。料理はもちろん、接客や経営のことなど、毎日とても勉強になりますと笑顔で話す林さん。「まだまだ覚えることが多いです。早く新たな知識を習得し、料理人としての技術を高めるために修行を積んでいきたいです。そしていつかは自分のお店を持って、たくさんのお客さんの笑顔が見たいです」と熱く語ってくれました。



取材協力

旬彩握鮓 しつとう屋

楠ヶ丘 27-30 (☎ 63-4108)
<http://www.shittouya.net>

全国各地の旬の食材で、美味しく・安く・ボリューム満点の新鮮大ネタをご提供しております。こだわりのシャリ、築地直送の生本マグロ、最高級海苔など、随所に散りばめられた“こだわり”をお楽しみください。



食べて飲んで、食事が一番の楽しみです

高校生のころはサッカー部に所属し、キャプテンをつとめ全国大会でベスト8の成績を残しました。現在は趣味として友達とフットサルで汗を流しています。休日は旅行に行つて美味しい料理とお酒を堪能。平日も市内の居酒屋や小料理屋で食事を楽しんでいます。以前行った石川県の金沢での、のどぐろと焼酎は特に美味しかったです。次は三重に伊勢海老を食べに行く予定で、今から楽しみです。料理の勉強にもなるので一石二鳥ですね。

