

料理一筋。趣味に打ち込んでいる姿も見てみたい

Bistro Kuuma Kazz  
ビストロ クーマカツ



代表 桑山一之氏  
柏崎市東長浜町3番22号  
Tel.0257-35-4001

春分の日が過ぎ、花粉が大量に舞っていると体で感じられる晴れた日に東長浜の『ビストロ クーマカツ』さんへ伺った。

車通りの多い道沿いだが、駐車場の奥に店があるためか、異空間に現れたお店のように思えるのは私だけ??そこからオリーブオイルとニンニクの良い香りが漂っている。

オーナーシェフの桑山一之さんは昭和三十五年生まれの五十六才。西本町で育ち、常盤高校卒業後上京。大学に通っているとき、近所のファミレスでアルバイトを始めた。仕事はホールから始まり、厨房へ。そこで調理について学ぶ。「子どもの頃から料理に興味があった」。そして料理の世界へ。それから二十四歳ころまで、イタリアンレストランで修行したり、洋菓子屋さんでも学んだ。

その後、結婚し帰柏。市内の数々の料理屋さんで働いたそう。顔を覚えてなくても、もしかしたらどこかのお店で桑山さんの料理を一度は食べているんじゃないかな、と私は思った。

このお店に至るまで、料理のジャンルを問わず仕事してきた話を聞き、包丁一本持って流しの料理人のようなイメージが勝手に浮かぶ。ご自宅でもお料理するとか、四半世紀を料理のお仕事をされるということは本当に好きなんだなあ、と思った。

今月はまだ一回しか休みをとっていないらしい。今の目標は「少ない人数でいかに効率よく仕事をするか」「定休日はあるのだが、お客さまからご予約が入ると店を開けてしまう」。

厨房は桑山さんお一人で「自分の好きな料理を作れるところが良いよね」と話す。

今とはとにかくお休みもないようなので本当に聞きにくかったが、ご趣味は? 「山登り」「ピアノ」。山はアルプス級も登るそうだが、これは何日かまとまった休みがなければ絶対できない。「トレーニングがてら米山に」とサラリと話す。同行のS

さんと顔を見合わせて驚いた。山登りの良さを教えて下さいとお願ひしたら「これは登った人にしか分からないね。辛いばかりだもんね」……ですよね。

お店の奥にはグラランドピアノが置いてある。バンドを組み市内でもジャズを演奏されたこともある。

「今、一曲ぜひ!」とはやはり頼めませんでした……。

「ランチでは生パスタがおススメです。ディナーはステーキのバリエーションを増やして……」とますますお客さまが来て、お休みが取りにくくなりそう。

最後に桑山さんから一言。「一緒に働いてみたいと思った方!ぜひお待ちしております」。

(編集委員 若・千 取材)

