

お客様とのご縁を大切に する割烹料理店

お食事処
加奈居



代表 金井貞治氏
柏崎市半田2-14-18
Tel.24-5154

秋晴れの心地よい天気となった十月下旬のある日、半田二丁目にある加奈居のご主人金井貞治さんを訪ねた。

金井さんは、昭和二十五年、牧村（現在の上越市牧区）に生まれた。学生時代は地元で過ごし、高校卒業後、板前の道に進んだ。ご実家は農家で、田んぼや牛の飼育など手広くされていたそうだが、お父様から手に職をつけることを勧められ、農家を継がなかった。床屋や自動車修理の仕事にも興味はあったが、職業安定所に行くと、それらの仕事より条件のよい仕事を見つけた。それが、板前だった。早速問い合わせると、すぐにでも来てほしいとのこと。まもなく板前見習いとなった。上越市内の割烹で二年間修業した後、幅広く料理の技術を学ぶため、他の料理

店でも経験を積んだ。

昭和四十七年、縁あって柏崎に住むことになった。理由は、金井さんが上越、奥様が高柳の出身だったこと。それぞれの実家に近い中間の柏崎に居を構えたというわけだ。

柏崎に来てからも、料理人として市内の割烹に勤めた。そして、住み始めてから約二十年経った平成三年十二月、現在の場所に自身の店を開いた。

店名の加奈居は、苗字をアレンジして、より料理店らしい雰囲気にしたものだそうです。

金井さん、奥様、パートさんの三人で始めた店は、開店から繁盛した。柏崎産をはじめとする新鮮な魚料理をウリに、多くの常連客もついた。当時は宴会も多かったことから、マイクロバスを購入。料理をつくり、バスを運転し、そろばんもする。一人で何役もこなした。また、店のお客様でつくる愛好会も結成した。マイクロバスに乗り、気の合う仲間と、毎年一泊二日の旅行にも出かけた。

開店から今年で二十八年目。独立してからのご苦労を伺った。「商売だからいいときもあれば、そうでないときもある。でも、どんなときも

品質を落とさずにやってきた。人とのご縁を大切にしてきたことが、商売にも繋がっている」と。

続いて、プライベートについてお聞きした。ご家族は奥様と二人の子供さん（長女・長男）。二人のお孫さんのおじいちゃんでもある。

趣味についても伺った。「昔は魚釣りや登山にもだいたい行ったけど、今は店休日の月曜日に、友達と温泉を巡ったり、行った先のお店に立ち寄りたりするのが息抜きですね」とのこと。

板前の道に入られてから、約五十年。金井さんのお話や表情から、職人としての気概を感じた今回の取材であった。

（千人衆 取材）

