

食材にこだわり、メニューにこだわり三十年！

キッチンカルガモ



代表 石崎正明氏
柏崎市剣163-28
Tel・Fax.23-0202

以前から知人が「あそこのチキン

カツカレーは絶品だ！」と言っていた剣の「キッチンカルガモ」さんへ取材に伺いました。無口な職人さんかな？と思いきや、代表の石崎正明氏は気さくに話して下さいました。

石崎氏は昭和二十九年生まれの六十四歳。剣の生まれで地元の工業高校に進学しましたが、工業系は自分には合わないと感じ、大学は大東文化大学の経済学部へ……。

まかないの食事が食べられるという理由で四年間、レストランや喫茶店など飲食関係のお店でアルバイトをしていたそうです。

卒業後もレストランに就職。三年ほど勤めた頃、農家をしている実家から「跡継ぎがいらないので帰ってきてほしい」と言われ、奥様と一緒に帰柏。当時のファミリーレストラン

「ばろっと」に十年勤めました。しかし「ばろっと」が閉店するということで、平成元年に知人から「剣にいい物件があるよ。自宅からも近いし」と紹介され、現在の店舗を改装して奥様と始められたそうです。お店の経験の無い奥様は随分苦労されたようですが「何も知らないからできたのかもしれないね」と笑顔で話して下さいました。

なぜ「カルガモ」？「近くの別山川にカモが沢山いるんですよ。子供にも覚えてもらえるようにね」なるほど！

そう、それでチキンカツカレーにいただきました。外の衣はサクサク、中のお肉はやわらかく、ところどころの牛肉一〇〇%のカレーがたっぷり。とってもボリュームで男性も大満足でしょう。何かこだわりは？の問いに「素材の肉もいろいろな業者から仕入れてみたけど納得のいくものが無く、今は県外の業者から仕入れています。そして自分で挽くから間違いないしね」女性に人気のスパゲッティは種類も多くて、イカとエビのスパゲッティやトマト味は人気で、トマトだけでなく〇〇や〇〇を入れて味に深みを出しているそうです。フルーツも冬場は高いなあ

と思うこともあるそうですが、夏になれば安くなる！と一年中メニューに載せています。女性には食後のフルーツうれしいですよ。

とにかく働き者の石崎氏。以前左肩を脱臼した時も右手だけでフライパンを振りお店を休まなかったそうです。お店の営業時間は十一時半から十四時までと、十七時から二十時まで。その間に自分の畑で野菜の世話をしたり、買い出し、仕込み。そんなに働いているのに定休日は無く、趣味は？の問いに「前は釣りに行っていたけど、親の介護が始まり十二年もみてたからねえ」頭が下がります。「柏崎市食の地産地消推進店」にも登録し、ランチフェアにも参加している石崎氏。今度はスパゲッティ食べに行きます！

(編集委員 奈・飯取材)

