



実家の近くにある春日神社（裏山は三堂古墳）。少年時代にこの場所で遊んだ記憶は今も鮮明に脳裏に焼き付いている。

橋爪さんは、調理師会から紹介された江ノ島の割烹旅館に入った。調理人といっても一番下、魚の水洗いや買物、雑用全般をこなすのが仕事。皮膚が弱かったこともあり、何かと苦勞も多い下積み時代だった。「料理人は独身の間には、店をわたり歩きまわす。修業ですね」。

江ノ島の旅館で約1年勤めた後、港区にある割烹店へ。はじめに働いていた橋爪さ

んを、都内の料理店に呼び戻すという調理師会の意向もあった。外務省に近い由緒ある店で、時には国賓級の客も訪れた。

昭和38年、橋爪さんは現在の店に移った。ここで大きな転機を迎える。一つが結婚だった。昭和40年、福井の駅ビル時代に知り合った、同じ年の由里子さんと式を挙げた。「結婚後も、店を移り歩くと人間性を疑われる」。当時、そ

ういう風潮は今よりもより強かった。橋爪さんは仕事場に腰を据えることを決意した。

お客様との出会いが 一番の喜び

お店の天ぶらは季節感を大切にしている。自然が豊かで四季にめりはりのある勝

山で育ったことが大いに役に立っているという。「幼いころ、友達と野山を駆け回ったもんです。季節にそれぞれ薫りと彩りがある。実際に経験したことなので、五感で覚えてる」。

素材の持ち味をできるだ



「職人にこれでいいという、終わりはない。おごることなく常に謙虚に、おいしいの一言をいただくためにがんばるだけです」

け生かすために、紅花からとった特製の油だけを使い、1回使ったら捨てる。座敷では先付けと前菜だけを食べてもらい、カウンター席に移って揚げたてを味わってもらって、幼い頃に覚えたふるさと福井の四季の薫り・彩りを、天ぶらに再現し伝えようという心意気が表れている。

一人前の天ぶら職人になるには10年の歳月が必要だともいう。丁寧に、かつ素早く揚げるのがコツだそうだが、橋爪さんは客のペースに合わせて実にさり気なく揚げていく。熟練の域。

「40年この仕事を続けてきて、



勝山市蓮波町の実家付近には、今ものどかな田舎風景が広がる。

めったにお目にかかれない名のある方や、いいお客様にお会いできて、私の天ぶらを召し上がっていただいた。それが幸せですね」。

二人の息子さんは独立し、孫が二人。現在は千葉県船橋市の自宅マンションに奥さんと二人暮らし。仕事の日には午前10時には店に出て、夜しまうのが午後10時頃になる。

「生まれ故郷は懐かしいし、友達もいる。気にはなるけど、2年に1回くらいしか帰れない。でも、帰ったら、最初に世話になった魚屋さんには必ず顔を出します」と、笑顔を見せた。