

おもてなしの心を受け継ぐ

料理人は、 笑顔あふれる時間を つくる

幸せな仕事です

旬味よしべえ
店主 長縄輝人さん



岐阜市川部。市内中心部から、北西に車で約15分。尻毛橋を越えたらまもなく左手に「よしべえ」と書かれた大きな看板が見えてきます。落ち着きのあるモダンな店内には、カウンター数席と間仕切りのできる心地よい個室。

「おいしい料理とおもてなしで人を笑顔にしたい」と語る、店主の長縄輝人さん 46歳。

恩師から学んだこと、受け継ぐべき大切な想いなどをお伺いしました。

創業は先代である父、長縄義弘さん。1974年に長森で「よしべえ寿司」を開業し、後にこの地へ移ってはや41年が経ちました。2代目店主の長縄輝人さんは、名古屋と岐阜の3つの名店で修業した後、2007年に「旬味よしべえ」と改め、跡を継ぎました。

輝人さんの子どもの頃の思い出といえば、「父と母が夜遅くまで働いている姿ばかり」だったそう。その頃は、バブル全盛期。父の義弘さんが営む「よしべえ寿司」には、近隣のみならず柳ヶ瀬やさらに遠方からも、深夜まで多くの客が訪れていました。

どんなに忙しくてもいつも「笑顔」だった両親を尊敬し、輝人さんにはごく自然に店を手伝ううちに跡を継ぐという思いが芽生えました。そして、高校卒業後は迷わず修業の道を選び名古屋の有名寿司店に弟子入りしました。6年の厳しい修業を経て、まずまずの手応えと自信をつけた輝人さんは、今度は岐阜の名店といわれる割烹に

就職しました。しかし、そこで大きな挫折を味わうことになりました。

「もう何でも自分でできるんじゃないかと、どこか勘違もしていた頃でした。しかし情けないことに何も知らないのも同然でした」

寿司と割烹では出汁の取り方も包丁の使い方も全く違うことなど初めて知ることばかりで、「早々に打ちのめされた」と振り返ります。

3人の師から学んだ おもてなしの心

割烹の師

「一から出直したい」と、輝人さんが新たな修業先を模索しているところに、知り合いから紹介されたのがふぐ料理で名高い割烹「丸桂」。親方 山口勝司さんとの出会いは、衝撃的でした。

「親方には技術云々より真っ先に『素材を知る』ということだと教えられました。それは厳選する目をもつこと。まずは育てて収穫することから学びました。野菜はどんな風に作られているのか、魚や鳥や牛、豚はどう育っているのか。それを、目で見て手で触れて、知っているのと知らないのでは何もかもが違う。それが料理の原点

だと教えられました」

そして、もう一つ学んだことが「おもてなし」です。

「親方の書く品書きの文字や絵に、感動しました」

その人だけのために書く一文字一文字がお客様に『特別感』をもたらし、料理に華を添えるのだということを知り、以来輝人さんは決して得意でなかった書や絵を、来る日も来る日も練習し続けました。

絵画の師

そんな時、とある場所で偶然前を通り目に留まった絵手紙の展覧会に、何の気なしに立ち寄ってみましたところ「描いてみたら」と誘われました。これが、岐阜の著名な絵手紙作家 横山寿美子先生との出会いでした。

勧められるままに、ちょうど持っていた野菜を描いてみたところ「個性があつていいわね」と褒められました。気をよくして何枚も描くうちにすっかり虜になり、とうとう本格的に習いに出かけるようになりました。

先生から「基本を学ぶことは大事。けれどその先は、個性。個性を楽しみなさい」と教えられ、輝人さんは書に、絵画に「自分らしい」心のこもったおもてなしが表現できるよう、日々熱心に取り組みました。

そして「筆が描く強弱、濃淡、そしてバランスなど、書も絵画も突き詰めていけば皆、『料理』に繋がっている」ことにも気づきました。

今、輝人さんが描いた絵や書は店内の程よい位置に置かれ、お客様方との一期一会、「おもてなし」として、やわらかく溶け込んでいます。

心の師

2002年に父が逝き、店を継いでまもなく店の前の土地が空きました。店舗の老朽化や駐車場不足の解消などを考え、そちらへの移転を決意。その際に、店名を付けた亡き父に想いを馳せました。

「由来を聞いたことはありませんでしたが、父の名が義

弘なので、そこから「よし」を付けたのでしよう。あるときお客様から『私も名前によしが付いていて、子どもの頃はよしべえって呼ばれていましたよ』と聞き、『あー、これは父の愛称だったのかも』と嬉しくなりました。「よしべえ」は、父が皆に親しまれて呼ばれていた名前。今、店の前にある大きな看板には「父のように多くの人に親しまれる店に」そんな輝人さんの想いが込められているようです。

輝人さんには、父との忘れられない大切な思い出があります。

それは20代半ば、名古屋での修業時代のこと。休暇で実家に戻った輝人さんは、何気なく父を手伝おうと寿司カウンターの父の横に並びました。

子どもの頃から何等らかの手伝いはしていたものの、気づけば、一緒に並んだのはこの時が初めてでした。

「その時は、何気なく立っていました。今振り返ると、2人にしかわからない特別な空間だったように感じます」その後、もうそのタイミングは訪れず、2人で並んだのはこの時が最初で最後となりました。

今、店には頻繁に小学生の長男・次男が顔を出します。「手伝えと言ったことはありませんが、楽しそうに関わろうとしてくれます。本気かどうかわかりませんが、料理人になるって、今は言っていますよ」

そう輝人さんは、少し照れたように、やさしい笑顔で語ります。

きつと同じカウンターに並んで立った時の父 義弘さんも、今の輝人さんと同じような気持ちだったに違いありません。

