



08 調理師(そば)

そば職人は、お店を出す覚悟でやって欲しい



そば屋である父親の背中を見て育ったので、学生の時から出前や接客などをよく手伝っていました。でも跡を継ぐ気はなく、大学の経済学部を卒業した後は、消防士になる予定でした。ところがオイルショックで入所時期が9月になってしまったために、お店の仕事を手伝うことに。そしてそのままずると、そば屋になってしまいました。そんなわけで、そば屋として真剣にやり始

めたのは、結婚して子どもができてから。食の本を読んだり、食べ歩きをしたりして、おいしいものを提供するために研究に余念がありません。やっぱり「おいしかったよ」と言われるのは、励みになります。でもそば職人なら調理のことだけでなく、お店の経営のことも考えられないと。もしそば職人を目指すなら、自分のお店を出すくらいの気持ちでやって欲しいからです。



プロフィール **佐藤 敏彦** さとう としひこ

そば屋歴 38年

川崎市中原区出身。60歳。大学卒業後、消防士試験に合格していたが入所時期が遅れ、稼業のそば屋を手伝ううちに、そのまま美好屋に入店した。現在は、二代目として何度も改装、メニューの見直しなどして、蕎麦屋としての研鑽^{けんさん}を積む。現在、『和遊笑楽そば美好屋』店主。有限会社富升代表取締役社長。

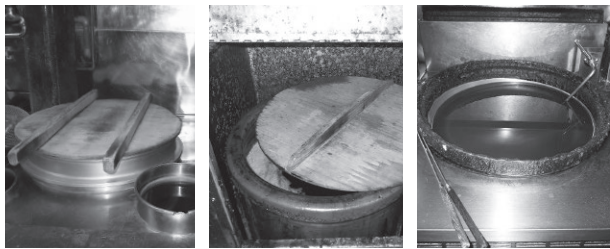
和遊笑楽そば美好屋

〒211-0013 川崎市中原区上平間190

TEL.044-511-3477 FAX.044-511-3477

活躍の場

日本そば屋



仕事道具3種

- 【蕎麦釜】 そばをゆでる時に使う釜。
この釜でそば湯も生成(写真左)。
- 【返し】 そばのつゆの元が<返し>。
先代からずっと引き継いだ味(写真中)。
- 【フライヤー】 温度調節が自動のできる鍋。
そばにあった天ぷらを揚げる(写真右)。



職人からのメッセージ

● 調理師(そば)という仕事内容

そばなどを調理して、接客するのがそば屋の仕事です。立ち食いそば屋さん以外は、ほとんど自家製^{せいめん}そばでやっていますので、毎日朝からつゆをとり、取り終わったら製^{せいめん}そば作業をします。それからランチタイムに入り、3時頃からは足りないものを仕込んだり休憩したりして、夜の営業に入ります。出前をしているそば屋さんは、これに出前が加わります。

必要資格

飲食店を開業するのに<食品衛生責任者>を置かなければ営業許可を取ることができません。<食品衛生責任者>になるためには、食品衛生責任者養成講習を受けて<食品衛生責任者>の資格をとるか、<調理師免許>(この資格取得の講義の中に衛生責任者講習と同じものが含まれている)が必要になります。

● 一人前になるまで

全部の仕事ができるようになるまでには、一生懸命やっても3年から5年はかかると思います。技術を覚えてしまえば、どこの店でも通用します。

調理師(そば)を目指す方へのアドバイス

やるからには、自分のお店を持ちたいという気持ちがないと長続きしません。そのためにはそば職人としての技術はもちろん、お店の経営のこと、商売のこともしっかりと覚えてください。



● 調理師(そば)という仕事の展望

江戸時代からの伝統食であるそば屋さんも、今はなかなか手がない状況です。流行の仕事ではありませんが、そば好きな人たちは常にいるので、安定している仕事です。

この仕事に向いている人

飽きっぽくなくて、器用な人がいいですね。包丁さばきなどがあるので、ある程度器用な人の方が有利です。また出前などで動くことも多いので、体が丈夫な人がいいですね。