

「あなたの当たり前は、誰かの魅力かもしれない…」

地元の良さ、再認識



大田原通信

大田原市移住・定住交流サロン通信

大田原に住んでいる私たちが「当たり前」と思っていること…。それが移住してきた人にとっては「魅力」に感じられています。この通信では、そんな大田原の魅力について、毎月1回お伝えしています。

人生に寄り添う「言葉」

—秀の家 店主—

さいとう ひでかず
齋藤 秀一さん

「身近な人の一言で、人生の方向を決める」そんな体験をしたことはありますか？茨城県大子町出身で、現在「手打ちそばと2度美味しい釜めしの店 秀の家」を営む齋藤さん。造り酒屋の長男でありながら家業を継がず、お店を経営するに至った経緯を伺いました。



●大切にしている親方の言葉

齋藤さんー「実家の手伝いをしていた頃、親方に『鶏頭になるも牛尾になるなれ』と言われました。小さくても自分の会社を興すか、それとも大きな会社で雇われるか。自分はどちらがいいのか…。私は長男で家業を継ぐはずだったのですが、自分で商売をしようと心に決めました。」

終始笑顔でお話して下さった齋藤さん。

●年中無休、仕事に熱中した時間

20歳で家を出た齋藤さん。働きながら準備をし、約2年後には自身のお店となる焼肉店を黒羽にオープン。その数年後には複数の店舗を経営するまでに成長しました。

齋藤さんー「帰りは夜中の2時、次の日の朝8時には家を出る。そんな忙しい生活を4年程したところで病気が見つかりました。手術して戻ってきましたが、痩せて顔色も悪かったので、人と会うのが嫌になってしまいました。」



地域のお客様の声から増えたメニューもあるそう。



香りを大切にするため、蕎麦は打つ前に皮をむかないで石臼で挽く。

●人生を変える友人の一言

人と会うことを見ていた頃、蕎麦打ちをしていた友人が齋藤さんに声をかけてきました。

齋藤さんー「蕎麦打ちの会があるから見に来なよと言われて、見に行くだけのつもりが『今度、入会する齋藤さんです』って紹介されてしまったんです。笑。そこから私の蕎麦打ちが始まりました。やるからには一生懸命やろうと、ひたすら練習しました。」

●背中を押した母の言葉

蕎麦打ちを始め、わずか3か月で、そば道段位認定制度の初段を取得。その後、お母様の介護のため、40年以上続けた焼肉店を閉店しました。

斎藤さん「介護をしている間『商売でもしたら?』と母に言われることがありました。でも、全くやる気はなかったんです。母が亡くなり、しばらく経ってから、このままだと自分は人と話すこともなくなってしまうなど…。その時、もう一度お店をやろうと思いました。」



蕎麦や釜めしだけでなく、ドレッシングなども手作り。



蕎麦打ちの極意は「水を指で感じること」と斎藤さん。

●気候風土に合った、地元の食材を

再び決心をした斎藤さん。特徴のあるメニューを考えた時に釜めしが思いつき、2005年に手打ち蕎麦と釜めしの店をオープン。

斎藤さん「北海道など、蕎麦で有名な産地はあります。これまでいろいろと食べ比べてきましたが、ここでお店を始めるには、この土地・気候・風土に合っている地元の蕎麦が一番美味しいと思いました。」

地域を大切にするからこそ地域の方に愛される、そんな大切なことを伺った取材になりました。

手打ち蕎麦 2度美味しい釜めし 秀の家

Tel : 0287-54-2483

時間 : 11:30~15:00 17:00~21:00

大田原市大豆田487-4 (水・木定休)

※詳細は店舗にお問合せください。



「2度美味しい釜めし」とは？！

1度目
そのまままで…。



2度目
こだわりの出汁と薑味をかけてお茶漬けに！



取材した方に聞きました

「あなたの好きな大田原」

雲岩寺地区の風景

斎藤さんのオススメは、新緑や紅葉の季節。是非、歩いてみてください！



大田原市移住・定住交流サロンのスタッフが変わりました！



新しく益子と山本を移住コーディネーターとして迎え、引き続き、地域おこし協力隊・白井と3名体制になります。よろしくお願ひいたします。(左より山本、益子、白井)

お問合せ

大田原市の移住相談窓口

大田原市移住・定住交流サロン

大田原市本町1-4-1 大田原市役所A別館2階

Tel : 0287-23-8794 (平日/9:00~17:00)

Mail : salon@ohtawara-ijyu.jp



大田原の暮らし、地域情報など発信中！

担当課：大田原市役所 総合政策部 政策推進課