



石動駅から歩いて7分。クスリのアオキの裏手、ちよっぴり狭い階段を登り、戸を開くと、小さいながらも落ち着いた雰囲気居酒屋「棧」がある。

「棧」を切り盛りする上埜棧十朗さん。実家が旅館である棧十朗さんは、京都の旅館・ホテルで料理修行。一度は辛い料理の世界から身を引こうと考えた時期もあった。しかし、料理の先輩や仲間の後押しもあり、地元の小矢部でお店を開く。

## 棧 上埜棧十朗

# 板前のいる 居酒屋さん

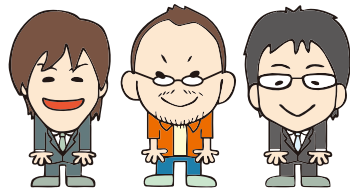
No.64

「お店の開店は2010年7月。道具が全く足りない状態からのスタートでした。最初はビールジョッキすら無かったですよ(笑)」

「やる!」と決めたら、「実行!」とにかくオープン日を決めたという棧十朗さん。

料理の修行はしたけど、お店を持つのは初めて。さらに準備不足もあって、何度も失敗を繰り返して、周囲にも怒られた。それでも、毎日を着実に成長していきたくて語る。

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人のつながり」で紹介していきます。



「最初は友達しかいなかったけど、今は若い人のグループなども来てくれて、居心地が良いと言ってくれる。」



そんな棧十朗さんのこだわりは「料理」、そして修行時代に先輩から受け継いだ「板前としての心構え」である。

「先輩には「料理人」と「板前」は違くと教えてもらいました。料理人はある程度経験を積み込まれるけど、板前は10年20年でも極められない、毎日が修行。もっと美味しく作るには...もっと綺麗に盛り付けるには...。そんな料理の事を毎日考えながら生活してしまふ。それが板前だ。もちろん、自分は「板前」です。」



スーパーで良い素材を見つけると、「こう料理して、こう飾って...」と料理の事ばかり考えてしまふ。この「板前の気持ち」があるからこそ、修行時代から積み上げてきた技術と思いの詰まった料理を堪能することができる。

「趣味はサーフィンやバイクがあるけど...、やはり一番は飲むこと。居酒屋に一人入って、店長と料理の話をしてしまいたいね。」

どんな時も料理の情報を吸収してやる!貪欲とも言える料理への情熱・探究心は、やはり料理人ではなく「板前」だ。

小矢部についても語ってくれた。

「小矢部は元気がないと思う。実際、居酒屋をオープンして辛いかわかった。」

「それでも地元『小矢部』を元気にするために頑張りたい。来てくれたお客さんにも良かったと思ってもらい、自分も『小矢部』でお店を開いて良かった」と感じられるお店に



板前のいる居酒屋 棧

〒932-0057 小矢部市本町 5-21  
電話 0766-68-1390  
19:00 ~ 24:00 (LO 23:30)  
無休

していききたい。きつとつまくいく!」

と、笑顔で語ってくれた。まもなく開店から1年。棧十朗さんの夢は、「もっと大きな店を持ちたい。1万円払っても惜しくないと思っていただける料理・サービスを提供できるお店にしていきたい。」

棧十朗さんの名前から取った、分身とも言える板前のいる居酒屋「棧」。チーン店では味わえない、熱い思いと、夢と、技術の詰まった料理で、お酒を楽しんでみてはいかがでしょう。

プレゼント



### チェーン店では味わえない 場所で楽しんでみませんか?

## ワンダリングプレゼント 5名様

募集期間：平成23年6月20日(月)まで  
PC・携帯からのご応募：<http://www.startaro.com/shop/>  
OYABE SNS会員様はキャンペーンに自動応募されます  
Oyabe Local SNS：<http://www.sns.startaro.com/>

若い小矢部の力を どう未来につなげるか。 大事な時期だと思う。



店長の一言