

◆割烹経営/会心 きざわ

昭和43(1948)年3月高田商業高校卒業。先輩の誘いを受け箱根小涌園の老舗旅館に入り、自身の料理人としての人生を歩み始めました。その後、新宿をはじめとする各地の名のある料亭に籍を置き、日本料理の神髄を学びました。

昭和51(1976)年、故郷高田の料亭「やすね」に料理人として入社。日本料理部門で調理を担当し、ひたすら料理人として専心精進を重ねました。

また、33歳の時に料理長に就任。地元産の新鮮な食材を使って、その時々のお客さんの好みを考えながら調理スタッフと協力して、老舗料亭の信用と格式を穢さねよう努力してきたとのこと。

平成13(2001)年、25年間勤めたやすねを退職。寺町3丁目の自宅を改装し、「割烹木澤」として出店・独立しました。

場所は閑静な住宅地の中にあり、度々分かりづらかったわと言われながらも多くのお客さんに最良にしていただいて、小ぶりではありますが本格的な日本料理の店として、上越地域の皆さんから受け入れていただきました。

寺町3丁目にて独立開店から10余年、住宅地にある割烹としてようやく信任を頂いたところに思いもかけない火災という災厄に遭遇。大切にしていた「割烹木澤」を焼失いたしました。驚きと落胆のなか、多くの皆さんから励ましと助言を頂き、人の情けのありがたさを再認識したとのことでした。



平成25(2013)年、上教大近くの現在地に新築移転いたしました。これまで培ってきた日本料理の神髄を大事にしながら、一般客のみならず慶事・弔事にかかわる要望にも応えるべく、施設、調度にも気を配り、各々のコース料理も提供できるよう配慮しました。



古稀を過ぎた今も現役で頑張っていますが、振り返れば高田商業高校(南城校舎)で学んだこととは違った分野に進んだ人生でした。自分で選んだ道、厳しい修業時代は辛く悔しいこともありましたが、今では好きなことを仕事にできる幸せを感じています。

高校で学んだ商業専門科目の知識は、税理士さんとの会話もスムーズで、間接的に店の経営に大いに役立っているとのことでした。



いつも明るい女将さん



祝 上教大前店開店／平成25(2013)年

