

【日本料理 幸庵】

■神奈川県唯一ミシュランガイド三ツ星獲得店

JR 藤沢駅南口から徒歩 5 分、住宅街の中にそっと門を構えています。店内に入ると、枯山水をイメージしたカウンター席や、シックなテーブル席、特別なお祝い事や大切な会合にふさわしい座席が配され、静かで落ち着いた空間が広がります。神奈川県で唯一のミシュランガイド三ツ星獲得店、世界のレストラン上位ランキング 1000 を決める「ラ・リスト La Liste 2018」にも選ばれました。

■滋賀の料亭「招福楼」で 12 年間修業

店主の飯嶋有紀則氏は、滋賀の料亭「招福楼」で 12 年間修業。土下座して直談判、下足番からスタート。「料理という舞台で表現ができたなら」との思いで、日本料理の神髄であるおもてなしの心を、料理はもちろん、店構えから、室内装飾、壁面など空間全体からも表現する店を、生まれ故郷の湘南・藤沢の地に開きました。京都の路地を思わせる入り口から、細長い廊下を通り、店内に入ると席はもちろん、壁面からもこだわりが感じられます。「まず建築があって造園があり、室内装飾を施し、器を選び、最後に料理をする。それが料理人だと考えています」

■月ごとに替わるコース料理

幸庵では毎月テーマが決められ、月ごとに替わるコース料理を提供しています。料理は日本全国から集められた素材をひとつひとつ丁寧に味付け。厳選された旬の素材を使用した季節の料理は、日本の四季の美しさを表現するように華やかな盛り付けでお客様の大切な日を鮮やかに彩ります。

日本料理 幸庵 <http://www.kouan.info/>

住所: 神奈川県藤沢市鶴沼花沢町 2-8 ルート鶴沼 1F
電話: 0466-50-6226 交通: 各線藤沢駅南口徒歩 5 分
定休日: 不定休 時間: ランチ 11:30~15:00 / デイナー 17:30~22:00

店主: 飯嶋有紀則 (Yukinori Iijima) 1971 年、神奈川県藤沢市生まれ。両親は美容師、和食店でアルバイトを経験後、滋賀県の 1200 坪ある茶懐石料理店で、2 年半にわたり下足番を担当。1995 年、阪神・淡路大震災で神戸支店の再生チームに参加。再び滋賀の本店に戻り、さらに 2 年半修業を積み、地元藤沢で「日本料理 幸庵」をオープン。「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012」で 3 つ星を獲得。「ラ・リスト La Liste 2018」選出。



くろしず
あつぷ

JR 藤沢駅から歩いて数分。駅前の喧騒がうそのような静かな通りに、日本料理「幸庵」はたたずむ。京都の路地をイメージした入り口をくぐると、落ち着いた雰囲気、奥行きある空間が広がる。その店主として、味も見た目も繊細な料理を作り続ける。このほど、レストランガイド「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012」で県内で唯一、最高ランクの三ツ星を獲得した。両親は美容師だったが、興味を持ってなかった。アルバイト先のレストランで、家族連れが料理を口にした時に見せた、はじけるような笑顔に魅了される。

ミシュランガイドで三ツ星
日本料理「幸庵」の店主

飯嶋 有紀則 さん 40



もてなしの心隅々まで

「料理を作ろう」。原点となったあの家族の笑顔は、いまも忘れられない。高校を卒業後、父に調理師学校に行きたいと告げると、意外にも喜んでくれた。「学校より現場で学んだ方がいい」と助言され、横浜のレス

トランで 2 年間働き、父の知人の紹介で滋賀県の名料亭「招福楼」に飛び込む。21 歳だった。料理を極めたいと意気込み向かった招福楼で、「うちが板前は知らない。料理人を育てている」と最初に言われた。

「料理だけでなく、器や室内装飾、造園、建築にまで通じているのが『料理人』」。そう教えられた。調理場の先輩は一流料亭の息子ばかり。一人だけゼロからのスタートだった。下足番から始まった修業のかたわら、茶席の本など書物を読みあさった。師匠の家に住み込み、そこでも教えを受けた。「臆心を持ちなさい」という師匠の一言が心に残っている。どんな状況でも、思いを抱けば成し遂げられる。いまも心の中で繰り返し唱えている。

料理を取り巻く一つ一つに、意味のあることが分かるようになっていった。12 年働いた後、2004 年 10 月に故郷の藤沢に幸庵を出店した。数年間は赤字続き。それでも「資金繰りをしながら、器は買い続けた」と振り返る。

「つらいとか、辞めたいとか思ったことはない。そんな余裕すらなかった。気付けば、器や掛け軸、生け花など引き締めた。(佐藤千尋)

料理は「コースのみ。客の好みや年齢をみて、量や内容を細かく変える。店の隅々まで染みわたる『もてなしの心』が客をつかみ、ここ数年で軌道に乗ってきた。「三ツ星」に選ばれたのはそんな時。最高の栄誉に、驚き、喜んだ。一方で、最近はず約を取りにくい状況が続いている。「小さな店なのでお断りすることもあり、心苦しい」と話す。「来てくれる方のため、変わることなく、料理を作り続けたい」。そう語り、表情を引き締めた。(佐藤千尋)