



## 中村 将也

NAKAMURA SYOYA

1987年 柏崎市出身  
2016年 鮭花萩リニューアルオープン

柏崎駅南口近くに店を構える『鮭花萩』。寿司割烹のスタイルにリニューアルしてから丸3年を迎える、地物のネタにこだわった寿司と一品料理が楽しめる人気の店だ。

カウンターに立ち、寿司を握るのは店主の中村喜一さん。店奥で焼魚や天ぷらなどの一品料理、軍かんなどの巻物を担当しているのが息子の中村将也さんだ。

花萩は寿司職人の父が独立して始めた店。以前は昼も営業していたため、朝早くから夜遅くまで働く父の仕事ぶりを見て育ってきたと話す将也さん。大学に進み、就職を考えていた頃、それまで何も言わなかった父から初めて「寿司屋にならないか」と話があった。そんな父の言葉に将也さんは心を決めたと話す。

息子の将也さんが修業を終えて家業に入るタイミングに合わせ、店をリニューアルする構想を家族で話し合った。将也さんは、東京築地の寿司店と福岡の支店、新潟古町の寿司店で修業を重ねて花萩に戻ってきた。ところが1年経ち、2年が過ぎても話が進まなかった。そんな時に将也さんが「やろうよ」と、リニューアルを迷っていた父の背中をぼんと押した。

白くシンプルな外観に映える緋色の暖簾。店内は、門出和紙を使った天井に漆喰の壁、間接照明を使って料理を美しく引き立てるカウンター席と座り心地の良い小上がり席。

家族で話し合ったのは、和風の趣を大切にしながら20年後も新しいと思ってもらえる店づくり。さらに、寿司は地物にこだわり、旬を味わえる一品料理でお客様に喜んでもらいたい。父と母、将也さんの思いがひとつにまとまり、『鮭花萩』の新しいスタイルにたどり着いた。

カウンターで寿司を握る父と店奥の調理場をしっかりと支える将也さんとの連携、料理を運ぶ奥さんのやさしい笑顔は眺めているだけで気持ちがいい。

「父のすごいところは仕事に対する打ち込み方や集中力。筋が通っていてぶれないところ」と話す将也さん。寿司を握るスピードや技術はまだ父には適わないと自身を冷静に評価するが、真摯に仕事と向き合い、日々の経験を積み重ねる中で、「親父のお客さんも大事にしながら自分のお客さんも増やしていきたい」と考えている。

「自分の持ち場である裏方も大切にして、どんどんカウンターにも出ていかないと」と将也さんは笑顔を見せ、前を向いた。



お問い合わせ

### 鮭花萩

柏崎市幸町8-21  
TEL 0257-24-7525  
営時 17時~23時 (L.O.22時)  
休 月曜・月に1回日曜休みあり

