



実り

## 高野 友靖

TAKANO TOMOYASU

1982年 柏崎市出身  
2018年 実りをオープン

店を始めて3年という高野友靖さん。「実り」とだけ書かれた看板は、何の店かわからないといわれることもある。居酒屋なんですけどね、と苦笑する。

スポーツが得意で釣りが好き。子供のころの夢は大型トラックの運転手と料理人。30代までは長距離トラックの運転手をしていたという。

30代半ばで、同級生が経営する市内の人気和食店に誘われて料理の道に入った。プライベートで左手にけがを負い、リハビリをすることになった。友人に迷惑はかけられないと店を退職。それでも少しずつ感覚の戻ってきた手指のリハビリを続けながら、好きな料理をこの先もやっていきたいと思い、自分で店を始めることにした。

「実り」の店名の意味を聞くと「ここに来たお客さんの仕事の実るとか、好きな人への思いの実るとか」そんな意味を込めたという。

料理は、新鮮な魚介や旬の山菜、ホタルイカなど、和の食材を軸に洋風な雰囲気も取り入れた創作料理が中心。コロナ禍以前は、ごま油と塩で食すアカエイの肝刺、ダツの刺し身など、珍しい食材も

積極的に使っていた。また、地元豆腐店の生ゆばや、地元精肉店の豚タン、和牛タン、牛肉。青木酒造（魚沼市）の日本酒を取り揃えるなど、様々なこだわりが随所にちりばめられている。

高野さんは自分の店をオープンして、少しずつ気になっていたのがフードロス。できる限り食材を無駄なく使いたいと工夫や努力をしてみても、どうしても食材を捨ててしまわなければならないことがある。自分の店だけでなく、多くの場所で起きているフードロスとそれにまつわる問題に目がいくようになった。

高野さんが始めたのは、ひとり親家庭への支援。オープンして間もない頃、インスタグラムで告知・募集をかけ、店単独で親子丼を無料で振る舞った。その時のことがきっかけとなり、半年前「フードバンク柏崎」の協賛を始めた。

現在は毎月1回、ひとり親家庭、一人暮らしの人や学生さんを応援するフードパントリーの企画（カフェ・エトセトラ主催）に協力するかたちでお弁当の提供を行い、その際「実り」が提供するお弁当を「フード結び」と名付けている。

最近では、米など、フードバンク柏崎に寄付される食材も減っていて、毎回ほぼ自分の持ち出しで活動を続けているという高野さん。それでも「楽しく続けられたらいい」と毎回工夫を凝らし、子どもたちの喜びそうなメニューを60~70食ほど作っている。

今後は「フード結び」で人気だったメニューを「実り」のお弁当にも生かしたい、実りのお弁当を知ってもらうきっかけにしたいと話した。



お問い合わせ

実り

柏崎市東本町1-16-9

☎0257-41-6995

営時 17時30分~21時30分（金・土~23時）

休 不定休

\*お弁当予約は2日前まで \*5個以上で配達可