

ひとり居酒屋デビュー

「お待たせしました」

カウンターにそつと小鍋が置かれた。鼻先に湯気が当たる。中にはとろけそうにやわらかい大根、ぶりの甘み。京都で修業を積んだ店主が鰹と昆布から取る黄金色の出汁がたっぷり。柚子の香りがふわりと広がってきた。熱燗で「香の泉」を。キリっとした口当たりがぶり大根によく合う。ひとり居酒屋デビューの私としては上出来だ。

『彩ダイニングNiche』は京阪

に出来立てを出せるよう、具材や調理器具を置いている。

「ないなあ」

おすすめを聞いてみると、ニッチさんは考え込んでしまった。お客さんに自由に選んでほしいから、一押しは決めない。こだわりをアピールする紙もなければ、それを謳うHPすらない。だから、メニューを前にすると思った以上に迷う。もう一品出汁ものであたたまるうか、それともご褒美にお肉をがつつり、それにデザートも捨てがたい……。このひとときがまた楽しい。こうして選んだ料理は、きちんと大切に味わいたくなる。

開店直後の静かな店内では会話が途切れると少し気まずい。ニッチさ

石山駅前、間口三メートルほどのビルの上階にひっそりとある。友人と来たときの味が忘れられなくて、仕事帰りにふと寄りたくなったのだ。厨房で手際よく片付けているのはニッチさんこと西山さん(44)。この店を一人で切り盛りしている。

「おいしいです」と思い切って声を掛けてみると、「誰でも作れる家庭料理こそ腕のみせどころ」と自信たっぷり。ニッチさんが料理人を志したのは二十九歳。本当に好きなこと

を仕事にしたいと考え、一番に思い出したのは学生時代。振る舞った料理に目を輝かせる友人たちのことだった。

「目の前の人を喜ばせたい」
そのときの気持ちが店のこだわりになっている。

メニューは、たこわさびや酒盗などのつまみをはじめ、豚バラやわか煮、ささみの梅しそ春巻き、カレーうどんにみそ汁と常時五十種類以上。どれだけ混みあっても待たせず



んはゆっくりとスマホを取り出す。「日本酒研究会で食べたんだけど」と向けられた画面にはなんとアリのトッピングされたチーズピザ。思わず悲鳴を上げたが、「意外とおいしいよ」と聞くと気になってくる。画面を一緒に覗いていると、カウンター一枚分あった距離も縮まる。

会計が終わるといつもニッチさんはエレベーターまで見送り、扉が閉まるまで頭を下げてくれる。

「ごちそうさま、また来ます」

そんな言葉が自然と口をついた。まずまずのデビューと言えそう。