



イベント開催で地域交流も図る 豊富なメニューが人気のオーナーシエラ



おじゃまします

さかき新企業人インタビュー④

なかしましんいち
中島新一プロフィール

木の実 店主

昭和45年生まれ。坂城高校卒。長野市の調理師専門学校に学び、卒業後は県内のホテルで料理の腕を磨く。10年前から亡き父の後を継ぎ、「町の談話室」的存在のこの店をお母様と2人で切り盛りする。青年部役員としても活躍。趣味は山登りと写真。最近は町の歴史を調べることも楽しみのひとつという。

屈託のない明るい笑顔が印象的な新一さん。お母様ともども、おふたりとの会話を楽しみに訪れるお客様もきつと多いことだろう。木の実は昭和57年、当時としては珍しい異業種オーナーによる共同複合店舗の一つとして開店した。その形態は坂城では初の試みだったという。以後、オーナーが変わった店もあるなか、木の実は創業当初から変わらぬアットホームな雰囲気とおいしい料理で、家族連れや常連客に愛され続けている。

オープンはいつ頃ですか？
「昭和57年です。父と母が当時としては珍しい異業種のオーナーが集まってそれぞれの店舗を集めた複合店舗として始めました。坂城町では初めての試みだったそうですね。当初は私どものほかにお花屋さんやカメラ屋さんなどもありましたが、現在は洋装店、クリーニング店、電器店、それと音楽教室が入っています」

当初から現在のスタイル？

「喫茶と食事、お酒を提供させていたただいております。昼は主婦の方がおしゃべりしながら食事やお茶を楽しまれ、夜は家族連れや常連のお客様という感じですね。当初の料理は軽食が主でしたが、今は定食がメインです」
メニューを拝見すると品数が豊富ですね。

「寿司と蕎麦以外はなんでもあるといわれるほどです。でも、これでもだいたい減らしたんですよ(笑)」

名物メニューは？

「人気があるのはチーズドリア、あんかけ焼きそば、中国ラーメン。珍しいところでは、ナポリタンにチーズをどっさり乗せてオーブンで焼いた『焼きチーズスパゲティ』が好評です」

定食をメインにされるようになったのはやはり新一年さんが継いでからですか？

「そうだと思います。親の仕事を見て育ちましたから自然と自分も料理の道を歩むことになって。イメージとしては、昔ながらの懐かしい味を大切にしたいファミ



レスの小型版といったお店を目指しています。同じ料理でも他店とは違う、木の実ならではのオリジナルを追求していきたいですね。それと、店を始めた時、両親は多目的ホールという役割も意識していました。単に喫茶や食事の場だけでなく、地域の方が気軽に集えるコミュニティ広場の存在として木の実を使っていたきたい、という思いがあったそうです。今も宝石フェア、カラオケ大会といったイベントを行っています。飲食店木の実のもう一つの顔として、もっともつと積極的に各方面に働きかけて、コンサートやイベントを開催していきたいですね」