



おじゃまします

さかき新企業人インタビュー②

# 確かな食材と料理の腕で地元で愛される父のこだわりを受け継ぐとんかつ屋

とんかつ津久井 店主

ふじい とよひさ  
藤井 豊久さん



昭和53年生まれ、上山田出身。長野市内の調理師学校を卒業してまもなく、本場の味を極めるべく横浜中華街へ足を運び、中華料理の重鎮・接栄光氏に弟子入り。「知り合いもなくて、飛び込みでした」と藤井さん。師匠の店、そして師匠のお弟子さんが料理長を務める都内の店で合わせて5年程修業し、郷里に戻り父が営むとんかつ店へ。以来10年余、父と店を切り盛りしてきた。昨年、父が引退、今はひとり暖簾を守る。家では妻と、小2の長男を筆頭に長女、次女の5人家族。学生時代はバンドでギターを弾いていたという音楽好き。最近は長女のピアノ練習に合わせて伴奏するとか。店のことを知ってもらおうとツイッター([http://twitter.com/Ton\\_Katu\\_291](http://twitter.com/Ton_Katu_291))も始めた。

新鮮で確かな品質の地元食材にこだわったとんかつ津久井はオープン19年目。現在は長男の豊久さんが、父が築いたこだわりの味とその教えを誠実に受け継ぎながらひとり暖簾を守っている。

——創業は？  
オープンは19年前の平成6年です。上山田温泉の萩原館で料理人として働いていた父が40代半ばで独立しました。この辺りは工場場で働く若い人が多く、ポリユームのあるとんかつをメインにしたら良いのでは、と考えたそうです。  
——お父さんの店を継ごうと思ったのは？  
オープンするとき自分は高校

2年でした。父は料理人として忙しく、土日も店にかかりつきりでした。自分が家族を持つたらそういう思いはさせたくないと思い、その頃は店を継ぐ気はありませんでした。でも、いざ就職となったとき、父の友人が命名した「津久井」の由来を知り、料理の道を選びました。「津」は父の故郷の直江津、「久」は自分の名、「井」は姓からとつたのです。ただ、父は和食でしたので違うジャンルと  
思い、長野市の調理師学校を卒業した後、思い切った何のツテもなく横浜の中華街に行きました。行けば働き口くらい見つかるだろうと。今考え

れど(笑)。運よく日中調理師会の重鎮だった接栄光先生のもとに弟子入りさせていただき、勉強させていただくことができました。一流の料理人の下で(中華)料理の素晴らしさに触れることができ、今の自分があるのは接先生のおかげと思っています。  
——その後、ご実家へ？  
実家に戻る前に自分の実力を試したくて、中華料理店や大衆食堂へ飛び込みで訪ね、働かせてもらいました。武者修行です。1年ほどでしたが自信になりましたし、経営手法も学べました。坂城に戻ったのは26歳です。  
——その頃から中華メニューも？  
自分が店に入ってから、夜の宴会だけ中華料理を少しお出しするようになりました。昼のメニューにラーメンや餃子、麻婆豆腐などを載せたのは、2年くらい経ってからです。というの、父の味やこの店の基本を学んでからと  
思ったからです。それに、一口に中華といっても幅が広く、坂城ではどのような料理が良いのか、価格面も含めて研究

自分が入ってから、夜の宴会だけ中華料理を少しお出しするようになりました。昼のメニューにラーメンや餃子、麻婆豆腐などを載せたのは、2年くらい経ってからです。というの、父の味やこの店の基本を学んでからと  
思ったからです。それに、一口に中華といっても幅が広く、坂城ではどのような料理が良いのか、価格面も含めて研究

する必要がありました。今はひとりで店を切り盛りしているので中華メニューはのせていませんが、今後、少しずつ増やせばいいかなと考えています。

——心がけていることは？  
とんかつは注文を受けてから肉をカットし、衣をつけて揚げます。少しお待たせしますが、「確かな味の信州産を」という父の考えを守っています。我々のような個人経営の店が安価なチェーン店に対抗するには誠実に安心できるものをお客様に提供するしかないですからね。これからもその姿勢は貫いていきます。

