



室戸の
「こんなもん」が、
他所では
「えいもん」
だったりする。

海の駅とろむの食堂「ぢばうま八」では、高岡漁港で朝揚げった魚を屋に食べられる。山下幹雄は、「魚を獲る・売る・食べる」のプロフェッショナルだ。

高知と室戸で車のディーラーに勤めたあと、スーパーや漁協、卸問屋で魚のことをみっちり学ぶ。とろむは国道から少し離れているが、新鮮な魚料理と体験型メニューを2本柱に、団体客も受け入れる。「カツオのたたきづくり体験」では、さばいて薫焼きして盛り付けるまでを実際に体験。講師によって作り方にこだわりがあり、それぞれ「俺のがが、いちばんえい」と自慢の技を伝授して好評。修学旅行や課外授業にぴったりのメニューとしてもおすすめだ。

「カツオだけでなく室戸は小魚もうまい。余裕が出来たら手をかけておもしろい加工品を作りたい」「ここで商売するだけでなく、ふるさと納税お礼の品にも手を挙げる」と、アイデアは広がっていく。

天候次第で水揚げが変わることも逆手に取れば、「今日の獲れたて定食」として、地元のお客様にも日替わりで楽しんでもらえる。

車の営業時代の経験を生かして、まずお客様の顔をよく見る。出身地を聞く。家族連れのうち興味のなさそうなお父さんがいれば、「絶対、笑顔で帰ってもらおう」とパフォーマンスに工夫を凝らす。

どろめ祭りの大杯飲み干し大会で優勝したのも今は昔。「ますます、室戸を元気にする拠点になりたい」が、次の目標だ。

海の駅『とろむ』
山下幹雄

室戸じと、 進む。