



室戸の海を借景に。  
目玉料理がないのが、  
目玉です。

北川博詞は、「板長」と呼びたい食の職人だ。運転手や鉄工所勤めもやったけど、料理がいちばん性にあっていった。

今の場所に「キッチンカフェ海土」をオープンしたのは、7年前。窓に向かうカウンターは、おひとり様の特等席。本格和食ありラーメンありピラフやパスタまでありの多国籍食堂は、内装に贅を凝らさなくても、眼下に望む太平洋が室戸らしいおもてなしだ。

一昨年の台風の際は、横殴りの風に屋根が落ちた。自然の借景は、なかなか厳しくもある。

「食べて、おいしくて、お腹いっぱいになってもらう」を目指して、どの一品もボリューム満点。お客さんが毎日来ても飽きないようにと考えたら、何ページものメニューができた。目移り必定である。

妻とは、以前勤めたレストランで職場結婚。「料理人は裏方。お客さんにホメられるのも怒られるのもフロア担当の仕事」と、新作の開発には妻の意見に大いに耳を傾ける。

休日は、大好きな釣り三昧。釣った魚をどう料理しようかと、ここでもアタマはちょっぴり仕事モードだ。

「世の中は10年周期で変わる。ここもこれでいいと思ったらパッとやめる」という夫に、「まだやめたら困る」と相方が絶妙のタイミングでひと言。「まだまだ続けてもらわんと困る」という常連さんの声がそれを後押しする。

キッチンカフェ 海土  
北川博詞・千耶

# 室戸 じと、 進む。