



室戸の魚が好き。
見て、買って、
さばくのが大好き。

満州から引き揚げてきた祖母が、最初に始めたのはうどん屋さん。
父母の時代に料亭から釜飯屋に商売を変えてきた。

3代目の高瀬成浩が正式にのれんを継いだのは、10年前。今でも
忙しい時には、先代も板場に立ってくれる。

「外の人には出せない味」を守って、今では家族経営に落ち着いた。
妻とのなれそめは、「見合いと恋愛の間」とか。結婚当初はバブル
絶頂期。従業員も多く休みは少ない。子どもたちも小さい頃にはよく
店の中で遊んでいたのだから、「へえ、もう大学生
になったかねえ」と驚かれる。地元を支えられてきた店だ。

板前である夫は、職人気質で一本気。「ふだんは寡黙だけれど、
お酒が入ると陽気になります」と語る妻は、自称“はちきん”。向日葵の
ような笑顔のひと。

店には、夫が釣った魚の魚拓が飾られている。室戸の魚が大好きで、
休日には自ら竿を持って出かけている。

仲がいいので、旅行はいつも両親と子どもも一緒が多い。全国で
出会ったおいしい味を参考に、時代に合わせてメニューも増やした。
一番人気は、季節の釜飯と鳥もも肉のタレ焼きだ。

先日は、2週間かけて四国をまわるというオーストラリアの旅人が
2日連続で訪れた。お礼のエアメールには、「ARIGATO」の文字が。
家族で守る室戸の名物、その評判が、海を越えた。

釜めし 初音
高瀬成浩・弘恵

室戸 じと、 進む。