

ETAJIMA GoON! Vol.33

有限会社佐々木 割烹大学
(大柿町)

代表
ささき てつじ
佐々木 鉄次さん

【店舗紹介】祖母が開業した佐々木商店が始まり。宴会などの需要に合わせ、90年代後半に割烹大学となる。京都での修行と広島市での出店を経て、現在は孫の鉄次さんが家業を継ぐ。店内には生け簀があり、格式ある佇まいの割烹ながら、接客の温かさと家庭的な雰囲気、世代を超えて広く愛される人気店。



現代の新しい 和食を作り出すのが 一番の喜び

大柿町出身の佐々木さんは、高校卒業後、京都の和食店で修行を積んだ。全国から料理人が集まる厳しい業界で、日々切磋琢磨して調理技術を学んだ。家業を継いだ今は、師匠、先輩から受けた教えを忠実に守りながら、現代の新しい和食を作り出すのが一番の喜びと語る。「多様な食材の持ち味を活かす技法と考える方は勉強になりましたね」佐々木さんは当時を振り

取材に訪れた昼食時も年配のご夫婦、若年層の団体客など、全く客が途切れない様子に驚かされる。若い人には好みのアークセントをつけたり、時代に合わせた多種少量も意識する。年齢によって素材や味も変えるきめ細かな技が人気の秘訣だ。地元の食材だけに限定せず、仕入れの選択肢を広げ、地産地消に一石を投じたいと考える。食を追求する真摯な姿勢こそが、客足の絶えない理由だった。「新鮮な魚介類をいつも取り揃えています。地産地消だけでなく、全国から旬のものも仕入れ、新旧の技で新たな料理にチャレンジしています」と佐々木さん。



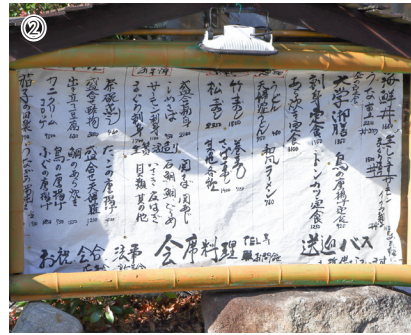
▲「何を食べても本当においしい」と会話も弾む(写真は大学御前 1,350円)

返りつつ、割烹大学では現代的なアレンジも欠かさない。

匠の技は料理のほかにデジタル機器にも及ぶ。iPhoneと一眼レフカメラを駆使したInstagramグラムは開設半年で1000フォロワーを超え、秋の前菜六種盛り映像の閲覧数は12万突破！職人芸ここに極まれり。



▲味だけでなく見た目にも美しい演出



①風格ある佇まいの店舗ですが、一見さんでも気後れしなくて大丈夫です。市内外問わず幅広い年齢層に大人気。昼どきはいつも込み合いますが、開店すぐの11時なら比較的ゆっくりできるので狙い目です。
②屋外のお品書き。生簀活き造り、握り寿司に、何と和風ラーメンも！海鮮中心の割烹大学ですが、誰でも食事を楽しめるようにとの心遣い。
③大学御前に添えられた寒椿。さりげない心遣いが伝わります。
④⑤料理が引き立つ盛りつけの美しさ。
⑥⑦1階入口近くの座敷席は掘りごたつ式。つい立てで仕切れ、気兼ねなく食事ができます。他にも80名収容の宴会など対応できる広間もあります。

写真も動画も職人技！ etajimadaigaku0818



秋の前菜
六種盛り



⇐左の写真は全て佐々木さんの Instagram から抜粋。色彩、構図ともに、匠の技が冴えまっています！

⑧ 2024 年節分に販売された恵方巻は具だくさんで 880 円のお手頃価格。色の使い方、重ね方ひとつでこんなに映える撮り方に。
⑨「お食い初め」料理。他にも還暦や七五三、入学祝など、お祝いの食事会と合わせて集合写真の撮影・プリントサービスもされています。料理に写真に動画と、三刀流で華麗にこなす、佐々木さんならではのおもてなしです。
⑩割烹で洋菓子まで！大切な記念日には撮影&メッセージ付きのケーキをサービス。お誕生日会、長寿のお祝い、出産祝い、結婚記念日などにもぜひ。この後に名入れをした完成品の出来栄は、インスタ内の動画(リール)でご覧ください。

⑪閲覧数 12 万超えを叩き出した自信作「秋の前菜六種盛り」動画。完成までの細かいカットアップ技術も見どころです。

⑫撮影中の様子。色乗りの良さに定評があるペンタックスユーザーの佐々木さん。カメラの液晶モニターを見て「いいレンズを使ってますね！」と驚く方もいらっしゃるでしょう。こだわりのひとつひとつが映える写真を生み出しています。



Instagram



LINE

割烹大学 所大柿町大原 1174-2 営11 時～ 14 時、
17 時～ 21 時 休火曜 ☎(0823)57-2409