

YOKOGAO 拝見

〔割烹 銀波〕

料理人 城前 有輝さん

Jomae Yuki / 平成6年12月9日生



1946年創業、八戸市の老舗割烹「銀波」。その次期四代目を担うべく、料理人として日々研鑽を積んでいる城前有輝さん。代々続く料理屋の息子として育ち、家業を継ぐことは「使命感です!」ときっぱり答える姿がなんとも頼もしい、若き料理人です。

有輝さんが料理の世界に入ったのは大学卒業後。「料理に一切関わってこなかった」という有輝さんは、神戸と石川で約5年、ゼロから修行を積んできた。

「最初は当然ながら雑用のみで包丁すら握ることはありませんでしたが、神戸の料理屋では和食の伝統や繊細さを学び、石川の割烹旅館では多人数への料理のモチベーションを学ぶことができました」。2022年、コロナ

をきっかけに八戸に帰省、現在は父とともに料理場に立つ。

「父の仕事を間近で見るのは刺激的」という有輝さん。手法は違えど、伝統を重んじながら時代に向き合い、自分なりの料理、銀波らしさを模索していくことが大切だと話します。

「料理人は10年続けて一人前といわれる世界。自分はまだまだだいろんなことを吸収する時期。代々受け継がれてきた店の伝統を大切にしつつ、自分と時代の若い方たちにも利用いただける店にしていきたいです」。

35歳頃には胸を張って代替わりしたいと話す有輝さん。「それまではコツコツ努力あるのみ。そしてお嫁さんもほしいです(笑)」。快活で爽やかな姿が印象的な有輝さん。将来、八戸の和食界を牽引する期待の料理人として、今後もエールを送りたいと思います。



割烹 銀波
八戸市岩泉町7
TEL.0178-22-2426