

# なるフィオーレ喜連川人vol.42 川渕幸男

「釣りにいけて、果物が育てられて、温泉がある」この3つの条件が叶う場所を求めてフィオーレにやってきた川渕幸男さん。たまたま電車の中吊り広告で知った「フィオーレ喜連川」。初めて訪れた時に見た田んぼに張った水が流れる美しい景色や、広がった清々しい青空に懐かしい故郷北海道が重なり、一目ぼれで購入を決めた。同時に購入土地が商売のできるエリアであることを聞くと、「せっかくだからお店を出せる場所なら」と半ば思い付きで北海道の魚介料理の店を始めることに。

関東に転勤になる前の赴任先は釧路、根室、厚岸、斜里―そこでは北の荒波にもまれた美味しい魚を存分に堪能。魚の味も、釣りも実はみんなそこで覚えた。ある所では『釣りをしないやつは認めないぞ』と言われ、釣りに初めて挑戦し、クーラーボックスがぎゅうぎゅうになるほど釣った。



実りある暮らしの秘訣は「幸せをみんなに分かち合う」こと  
text by 大河原千晶



10.5 tue open



「オホーツク海が荒れるとホタテがガラガラうちあがるんだよ。自宅に戻ると、昼休みに獲りに行ったんだらう仕事の連中からホタテが大量に届いて玄関に置かれていたことがあったよ(笑)」  
大変だったのは奥さん。「山育ちで魚介の調理はやってたことがない。社宅の奥様方に『ここにいる魚のひとつ卸せないんじゃない』と聞かされたよ」と仕込まれた。その経験を活かそうと始めたのが、「北の幸炬ばたかわぶち」。海なし県栃木で美味しい魚介の味を知ってもらえたらと考えた。いざオープンすると、1時間もかけてお店にやってくる人もいる。田舎では割と当たり前だが、当時は驚いた。「店は奥さんが中心となっ

て切り盛りしていて、私は当時はまだ勤めに出て、お客さんがいる時は裏口から帰っていました。ある時、自分の家なんだから玄関(店の入り口も兼ねる)から帰ろうという気になって入ってしまった。そうしたら一斉にお客さんから『おかえり』と迎えられるびっくり(笑)」  
お客様でありながら、お客様然としていない。店主にも壁がなく、気の置けない仲間のように接してくれる。店を通してたくさんの人たちと知り合い、その温かい人柄に支えられてきた。3年前に惜しまれつつ閉店したが、栃木での生活を豊かにしてくれた。庭になる自慢の果物も同じだ。中でも家が建つのと同時に植樹したというりんごの木は、川渕家のシンボルツリー。

「果物が大好きな家族の期待に添えてよく実ってくれる」  
ウメ、スダチ、カボス、ブルーン、カキ、リンゴ、キウイ、ブドウ、サルナシ…。ほぼ一年中果物を楽しめる。「とにかく手入れだけは時間をかける。土も何度も掘

り起こす。私の場合スコップ一本分の深さまで掘る。お店をやっていた頃は牡蠣やホタテの貝殻や魚介の残飯は捨てずに土に入れていた。それが育ちに影響しているのかなあ」  
実った果実は親戚や知人におすそ分けする。まだかなあとお楽しみに待っていてくれる。楽しいこと、幸せなこととはみんなと共有する。培ってきた経験も技術も美味しいものも。そうやって移住以来ずっと過ごしてきた。それを見守ってきたりんごの木に実る真っ赤な実。いくつもの出会いを繰り返して、多くの人と幸せな時間をここに喜連川で共有してきた川渕さんの実りそのものなのかもしれない。



ワタリガニの生パスタ ¥1,430  
カボチャのポタージュ ¥550



住：さくら市フィオーレ喜連川3-1-1  
電：028-601-5288  
営：11:00~22:30 (日曜は15時迄)  
休：木曜、第3水曜

## Dining Restaurant "WAI-WAI" New Open



フィオーレ喜連川にイタリアンレストラン「和伊和伊」がオープンする。場所はフィオーレ広場前の大通り沿いで、以前洋食レストラン「りんごの木」があったところ。  
「気軽に地元の人が集まれるお店にしたい」というオーナーシェフの言葉通り、店内は家庭的な雰囲気です。気でも、ワインの他にビールや日本酒・焼酎も取り揃えているので、宴会やパーティープランにも最適だ。この秋、また一つ地域の人が集える場所が生まれる。

お箸で食べるカジュアルイタリアン誕生