



居酒屋 こだま

児玉 幸太

Personal Data 大学卒業後、システムエンジニアとして4年ほど勤務した後、両親の営む『居酒屋 こだま』に戻る。07年に聖徳に入学、09年春卒業。
「現在、アルバイト募集中です！」



沖縄民謡が流れる店内で、沖縄から取り寄せた食材を使った石垣島の家庭料理が楽しめる。週末のライブも人気。

沖縄の伝統を守りながら オリジナルの味を創り出す。

システムエンジニアから
調理師への転身

沖縄の居酒屋やを彷彿とさせる、開放感のある店内。ライブのリハーサル中のアーティストが、沖縄の音色を奏でている。

『居酒屋 こだま』では、石垣島の家庭料理やお酒を味わいながら、沖縄の音楽が楽しめる。その厨房を任されているのが、児玉幸太さんだ。もちろん石垣島の料理は、この女主人である石垣島出身のお母さんから伝授し

でもらったものだ。

「僕は東京生まれの東京育ちですけれど、年に一度は石垣島に行きますよ。」

そう話す児玉さん、実は昼間は聖徳に通い、夜は家業を手伝うという二足のわらじを2年間続けてきた。

大学を卒業し、選んだ仕事はシステムエンジニアだった。

「でもその仕事がおもしろいと思えなかった。当時を知る友達には、溜息ばかりついてたと言われます。ある時、自分は十年

後には何をしてるんだろうと不安になって。SEの仕事を辞めて家に戻ったんです。最近では、明るくなったなと言われますよ（笑）。」

家に戻って一年ほど立ち、もつと料理について学びたいと聖徳の調理師科に入学。さらに、一年だけという親との約束を押し切って専門調理技術科の二年に編入した。

二年通って満足はしたけれど、実力は足りないと感じていた。それに僕の場合、学校を卒業したら他に就職することなく実家の店に戻ることになる。だから二年制の校外実習は他のお店を見られるチャンスだと思いました。」

お客様やスタッフとの
つながりを大事にしたい

日本料理でも中華でも西洋でもない、石垣島料理という独特の味。聖徳でいろんな料理を学んだことが、自分の幅を広げる糧になったという。

「学校で習ったことをいろいろアレンジするのが楽しいですね。先生に教えてもらったマンゴープリンをお店で出してみたら、これが大人気！レシピを教えてください、お店を出していいよ、と言ってくれる懐の大きさも、聖徳の素晴らしいところだと思います。」

お客様に対していちばん気を配っていることは、

「味付けには悩みましたね。石垣の本来の味を出すと、東京の人

の口に合わないこともあるんです。逆に東京に合わせたら、郷土料理を食べたい沖縄出身のお客様が離れてしまう。そのバランスが悩みどころですね」

常連さんはもちろん、一人で来るお客様にも声をかけるなどして気を配る。若いスタッフをまとめ、人と人のつながりを大事にしていると話す児玉さん。これからどんなお店にしていきたいか何うと、

「この店は十年、母の味でやってきました。でも厨房を任されたからには自分の色を増やしていきたいですね。沖縄の伝統の味を守りながら、プラスアルファを考えて進んでいかなければと考えるといます。」



八重山そば(左)／さっぱりとしていながら深い味わいのスープ。上に乗せたかまぼこは石垣島直送。ゴーヤチャンプルー(右)／おなじみ、沖縄の代表料理。苦味が苦手な人にもオススメ。

Office Data

Name 居酒屋 こだま
Address 東京都江戸川区南小岩7-27-16 第3オランダビル2F
Phone (本店) 03-5668-2098
Open 17:00~1:00 (L.O.24:00)
ランチ 11:30~14:00 (火~金)
定休日 月曜日
URL <http://www.izakayakodama.com/>