

(有)浦島 (La plage)



最上唯さん/今道絢可さん/最上玲さん

Topic 01 「食材のキラキラをそのままお皿に届けたいんです。」

有限会社浦島が運営するフレンチレストランの厨房には、日々そんな思いで料理を作る3人の女性がいる。佐渡出身でUターンした人、愛知から移住した人、新潟で経験を積んだのちに帰ってきた人——それぞれの道を経て、今は同じキッチンで腕を振るっている。



Topic 02 料理を選んだ理由

「小さいころの夢はパティシエ。でも今は料理人として、お客さんに“食を通じて喜びを届けたい”と思っています。」

そう話すのは今道さん。愛知から佐渡に移住してきた彼女は、食材そのものに強い関心を持っている。

「スーパーに並んでいる野菜や魚だと、“誰がどうやって育てたのか”が見えにくかった。でも佐渡では農家さんや漁師さんの顔が見える。畑に行って自分で収穫することもできて、食材が食品へと変わっていく過程から関われるのがすごく楽しいんです。」一方、最上唯さんは佐渡出身。調理専門学校を卒業後、横浜のパン屋で働いていたが、地元に戻る道を選んだ。

「食えることが好きで、食を通じて人に喜んでもらいたいと思ったんです。佐渡を盛り上げたい気持ちもあって、ここで働いています。」

同じく佐渡出身の最上玲さんは、子どもの頃から料理への憧れがあった。

「誰かが“おいしい”って笑顔になるのを見るのが大好きなんです。今はフィナンシェなど焼き菓子をつくっているんですが、知り合いから『また食べたい』と言ってもらえる瞬間が本当に嬉しいですね。」



Topic 03 やりがいは「おいしかった」の一言

厨房はお客様と直接接する機会は少ない。それでも、「おいしかった」という声が届いた時の喜びは格別だという。

「食材って、誰かが大切に育てた命なんです。その命を預かっている責任を意識して、一番輝く瞬間をどうやって皿に表現できるかを考えています」と今道さん。

市場から届いた魚の目の輝きに感動した経験を話す姿は、まるで料理人というよりもアーティストのようだ。

Topic 04 困難を乗り越えるのは「チームの力」

もちろん厨房の現場は常にスムーズとはいかない。

「でも私たちはチームなので、一人で抱え込むことはありません。困った時は必ず助け合って、声を掛け合って、一緒に乗り越えるんです」（最上玲さん）

今道さんも「チームの力って本当に大きい。一人では越えられない壁も、みんなで力を合わせれば一瞬で乗り越えられる」と笑顔を見せた。

また、日常の中で大切にしているのは「挨拶」。

「おはようございます」「ありがとう」「お疲れさま」——当たり前のことをきちんと伝えることが、信頼を築く一番の近道だという。

Topic 05 仕事も私生活も「食」が中心

3人に共通しているのは、私生活まで「食」が中心になっていること。

「休日は3人で佐渡のお店巡りをするんです。料理の味付けや盛り付けを見て『これいいね！』って話しながら、楽しく勉強しています」と唯さん。

今道さんは「佐渡の自然がすぐそばにあることが最高。嫌なことがあっても海や山に行けばリフレッシュできます」と語る。

料理も遊びも全力で楽しむ姿は、これから社会に出る若い世代にとっても刺激になるはずだ。

Topic 06 高校生へメッセージ

「ただ料理を作ってお金をもらう仕事じゃない。食材を育てた人の思いや、佐渡という土地の魅力を伝える仕事なんです。」そう語る3人の表情は誇らしげだった。

仕事は大変なこともあるけれど、仲間と支え合うことで喜びは大きくなります。

将来を考えるみなさんも、自分の「好き」や「やってみたい」を大切にして、一歩を踏み出してみてください。

投票は公式LINEから



(有)浦島のHP

