



白子町

定利さんは独立以来、妻の幸さんと2人で店を切り盛りしている。最初の店から、2014年に現在の場所に移転。「この人は肉の目利きはすごいんです」と幸さんにほめられて、少々照れ気味の定利さん。

転勤族を経て白子町に定住。 九十九里の食材を味わえる 名物店として定着

洋食屋 かわごえ
川越定利さん、幸さん

料理人である定利さんの事情で各地を転々としたのち、白子町にレストランを開業。九十九里の食材をふんだんに使ったメニューが好評。定利さんが厨房で腕をふるい、幸さんがフロア担当。

白子玉ねぎ、房総ポーク…… 千葉の食材の料理を提供

白子町には「白子流ブイヤベール」という名物料理がある。白子町特産の玉ねぎとトマトをふんだんに使い、九十九里で獲れた青魚のつみれを入れたスープをベースとし、町内の飲食店がアレンジを加えて提供している。レシピを考案したのは、白子町で「洋食屋かわごえ」を営む川越定利さんだ。定利さんは企業に属する料理人として、国内外のレストランや観光施設などで腕をふるってきた。千葉県一宮町の保養所勤務となつて、そろそろ落ち着きたいと家を探していたところ、転勤を打診さ

れる。そこで、これを機に会社を辞めて自分の店を持つと決意。

白子町にちょうどいい店舗物件が見つかり、無事、開業を果たした。

宮崎県出身の定利さんは、開業当初は宮崎のブランド食材を使った料理や宮崎産の焼酎、ワインを出していた。ファンはいたものの、「なぜ白子で宮崎？」という声を聞くうち、ふるさとへのこだわりを捨てることにした。

「千葉にもいい食材はありますし、地元に着着するには地場のものを生かした料理をもっと出していけないといけない」

みずみずしい甘さが特徴の白子玉ねぎ、実が締まった糖度の高い長生トマト、臭みが少なく柔らか



い房総ボーク、そして新鮮なアサリやイワシ。これらを使ったカレーやハンバーグなどはもちろん、お土産用の自家製ドレッシング、ジャム、ふりかけなども好評だ。

「4月の終わり頃から6月までは白子玉ねぎのシーズンで、この時期、うちのブイヤベースにも新鮮な玉ねぎを丸のまま入れます。かき揚げやメンチカツなど、この時期だけの玉ねぎメニューも用意するので、それを目当てに毎年訪れるお客さまもいるんですよ」

砂浜沿いをサイクリング。

白子町で理想の暮らし

住まいも白子町で購入。物件にひとめぼれしたのは、妻の皆さん。「いままで住んでいた保養所の職員用住居スペースは昼間でも薄暗かったの。たまたま見に行った物件がとにかく日あたりがよく、友だちを呼べるような広さだったのが気に入って、ほぼ即決。人生最大の衝動買いでした」

現在の住まいは、海まで歩いて3、4分の近さ。海のない群馬で生まれ育った幸さんにとっては「夢のような環境」だという。

「水平線から上る初日の出も見られるので、元旦は毎年すごい人出

です。それを自宅から少し歩けば見られるんですから」

定利さんによると、海沿いの風景は、宮崎の日南海岸にどこなく似ているという。

白子町に住んでから、定利さんのライフスタイルにも変化が。

「最近、ジョギングを始めました。砂浜沿いに一直線に伸びる自転車道路を、1キロくらい走って少し歩き、また走って、という感じで1時間くらい。空気がよくて気持ちがいいです。ゴルフ場も車で30〜40分のところにあるので、休日にはよく行きます」

仕事面では、イベント出店など町おこしに協力する機会が増えた。白子流ブイヤベースに続く、地元食材を使った新メニューの開発にも余念がない。なんと、トマトや玉ねぎをクリームに混ぜ込んだロールケーキも研究中。ベテランの腕で、違和感なく仕上げているそのほか、県内の猟師が仕とめた猪肉や鹿肉を使ったジビエ料理にも興味を示している。

白子町に店を構えてそろそろ10年。夫婦二人三脚で試行錯誤しながら人気店に育てあげてきた。これから、おいしい名物を生み出してくれるにちがいない。



こんなイイところ

川越さんご夫婦に聞いた 千葉ぐらしあれこれ

現在の生活の満足度は？

ほぼ満点です。

独立開店にかかったお金は？

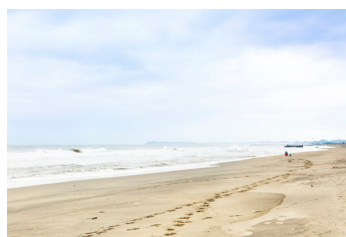
新品の冷凍冷蔵庫が50〜60万くらいでいちばん高額でした。厨房の壁塗りなども業者さんをお願いしたのでそれなりに。食器類を前職のツテで譲っていただくなどして経費を抑えました。

白子町のよいところ

いちばんいいのは気候。海が近く、温暖で雨も少ない。空気がきれいで、星空や初日の出もすばらしいです。

移住後いちばん 大変だったのは？

震災後の風評被害です。県が主催する地元食材のPRイベントや、県内外で開催される物産展に積極的に参加するなど、地元を盛り上げる活動に協力することで、お客さまが徐々に戻ってくださいました。



(右上から時計まわり) 現在の店はホテルの1階/九十九里の特産品、長生トマト/定利さんがレシピを考案し、いまや白子町の名物となった「白子流ブイヤベース」。エビやトマトのうまみが凝縮されている/九十九里浜は店から歩いてすぐ/自家製ドレッシングはお土産にも好評/厨房に立つ定利さん