

さつま × しごと

Vol.25



はま
濱 あゆみ さん (40)

宮之城屋地地区出身。温泉施設の食堂やたこ焼きの移動販売などで飲食業に携わり、35歳のときにとまり野の2代目店主に就任する。同時期に若竹作業所工房たけん子で事務員兼支援員として働き始める。趣味はカラオケで、十八番は絢香の「三日月」。

飲食店 × 濱 あゆみ



▼手打ちそばと鶏の焼肉が楽しめる宮之城屋地地区の居酒屋とまり野。どこか懐かしい雰囲気漂う店内で笑顔で接客するのが濱あゆみさんです。幅広い世代から愛される名店の2代目店主として料理に腕を振ります。

▼濱さんがとまり野の店主になったのは35歳のとき。たこ焼きの移動販売をしていた濱さんの元へ、後継者を探していた先代の店主が来店し、店を継いでみないかと提案されます。「話をいただいたときはびっくりしましたね。でも、元々接客は好きでしたし、自分の店を持って自由に経営できるチャンスだと思い、引き受けることにしました」と経緯を語る濱さんは、店を継いだ当初、慣れないことばかりで苦難の連続だったそうです。「特にそば打ちは一度も経験がなかったので、習得するのに苦労しました」と当時を振り返ります。先代からの伝統を引き継ぎつつもサイブスの向上を追い求める濱さん。「飲み物の種類を増やしたり、コースにデザートを付けたりして、女性客や若い世代の方々にも楽しんでもらえるよう工夫しています。移動販売で売っていたたこ焼きもメニューに入れて、少しずつ自分の色も出てきたかなと感じています」と自信ののぞかせます。

▼夜にとまり野を営業している一方、日中は障がい者福祉事業所の若竹作業所工房たけん子で事務員兼支援員として働いている濱さん。利用者と一緒にトマトの袋詰めやイベントでハーブ緑茶の販売などを行っています。「元々母が事務員をしていた縁で働き始めました。利用者の方やイベントに来てくださる方とお話するのは楽しいですし、とまり野での接客の上達につながっていると思います。2つの仕事を両立させるのは大変ですが、楽しみながら続けたいです」と話す濱さん。そのマルチな活躍で唯一無二の道を歩み続けます。



町内産のそば粉を使った十割そば。飲み会を締めくくる至極の一杯は常連客から人気のメニューです。



毎月開催されるさつまる・ふくしまルシェで工房たけん子の商品を販売する濱さん。