



1品1品、ていねいに。  
美味しい時間を過ごしていただく。

牧田和己さんは、料理自慢の温泉宿の3代目。高校卒業の頃、迷わず進学を決めた調理師学校で、同期だった貴子さんと知り合った。

「親からは、大阪から連れてくるなら、旅館業を理解してくれる女性を」と言われていたのですが、結果、板前の助手もできる人で良かったなあ」と、会心の笑み。

一方、「初対面の印象は、大きな人だなあ」と夫を見上げる貴子さんは、兵庫県出身。小学生の頃から作るのも食べるのも大好きだったので、食の仕事に就こうと料理の道を目指していた。

この和風建築の宿で、お客さまに喜んでいただくには？リピートしていただくには？と、2代目であるご両親と若夫婦で知恵を合わせ、敢えて「料金を上げて」「宿泊は1日5組」「食事は3組」の今の形に落ち着いた。

近隣の温泉街が値下げムードの中で、料金改定は冒険だったが、それまで4年ほどお客さまの様子を見て「ソフト面を充実させれば単価を上げてやれる」と判断した。

「経営者が修業して板前になった、というのうちの特徴です。仕入れも1年を通してのバランスで考えるので、出したものが出せるのは強み」と胸を張る。息の合った会話から、一緒に働くご両親からの信頼もうかがえる。

「この頃よく、夫婦で顔が似てきたと言われます」宿の自慢のひとつでもある桜の下で、よく似た笑顔が満開である。

翠泉 料理番頭 牧田和己  
若女将 牧田貴子

ゆ  
う  
ゆ  
う、

ゆ  
り  
は  
ま  
ま

