

キョービット便り

二〇一九年二月号

訃報のお知らせ

葬儀施行会社として、改めて故人のご冥福を心よりお祈り申し上げます。 合掌

有限会社 屋久島葬祭

☎42-2941

故夫徳田美義儀一月二日九十九歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭斎場、ブルマージュにて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町安房二六四三番地一〇四

長男	徳	田	トミ子
長男	徳	田	哲志
長男	徳	田	節子
二男	徳	田	浩義
長女	柴	田	睦子
外親族一同			

故夫山口敏正儀一月六日八十六歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は自宅にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦一八六番地一

喪主	山	口	シゲ
長男	山	口	ひさ博
長男	山	口	純正
二男	須	田	智恵子
二男	須	田	智恵子
長女	佐	木	栄子
長女	佐	木	逸郎
三男	山	口	めぐみ
三男	山	口	修
二女	千	葉	正子
外親族一同			

故母安達タミ子儀一月六日九十八歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭斎場、楽養送にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦一七七番地八

喪主	安	達	政人
長男	安	達	みどり
長男	安	達	孝利
長男	安	達	奈子
二男	安	達	茂
外親族一同			

故二男中島純知儀一月八日六十五歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭斎場、さくらにて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦二九番地三

喪主	中	島	みち江
兄弟	中	島	純和
長女	中	島	勢津子
義姉	中	島	多喜子
義弟	中	島	裕之
外親族一同			

故夫島藤芳信儀一月十四日五十三歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭斎場、さくらにて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦二四七三二一八

喪主	島	藤	涼子
長女	島	藤	未歩
二女	島	藤	未歩
三女	島	藤	未歩
母	島	藤	アイ
外親族一同			

故兄羽生俊昭儀一月二十三日七十四歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭 やすらぎの家、くりおの里にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町原一五〇六番地

喪主	羽	生	範之
兄弟	羽	生	好海
妹	羽	生	好海
妹	羽	生	好海
妹	羽	生	好海
外親族一同			

故母山崎スエノ儀一月十八日百二歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭 やすらぎの家、くりおの里にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町原生一六〇四番地

喪主	山	崎	晃太
長女	山	崎	生恵
二女	山	崎	順子
三女	山	崎	真代
五女	山	崎	英子
外親族一同			

故母山崎キク儀一月三十一日九十二歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭 やすらぎの家、くりおの里にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町原生一六八七番地二

喪主	山	崎	康成子
二女	山	崎	雄子
長女	山	崎	敦子
長女	山	崎	美穂
孫	山	崎	美穂
孫	山	崎	美穂
孫	山	崎	美穂
外親族一同			

株式会社 アムール屋久島

故夫小林昌之儀一月七日六十七歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(南屋久島葬祭 やすらぎの家、ひらうち里にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町平内二六五番地六六

喪主	小	林	洋子
外親族一同			

故父日高耕之助儀一月七日六十六歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は自宅にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町原一三一番地

喪主	日	高	謙輔
外親族一同			

故妻大山ちふみ儀一月八日六十七歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(斎場アムール屋久島にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間二六三番地六

喪主	大	山	静雄
長男	大	山	智徳
二男	大	山	耕二
三男	大	山	龍
長女	大	山	立
外親族一同			

故夫金森満夫儀一月九日八十九歳の生涯をとじました。

なお、葬儀は(斎場アムール屋久島にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間三三七番地

喪主	金	森	眞澄
長男	金	森	大
長男	金	森	いのり
長男	金	森	高真
長女	金	森	高真
長女	金	森	高真
二女	金	森	高真
二女	金	森	高真
外親族一同			

故母森ミチ儀一月二十二日九十八歳の生涯をとじました。

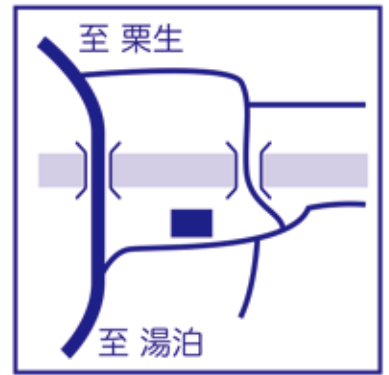
なお、葬儀は(南屋久島葬祭 やすらぎの家、ひらうち里にて執り行いました。
ここに生前のご厚情を深謝し、謹んでお知らせいたします。

鹿児島県熊毛郡屋久島町平内五四〇番地一二

喪主	森	悦	忠範
長男	森	野	順
長女	森	野	正弘
長女	森	野	正弘
二女	森	野	正弘
二女	森	野	正弘
二男	森	野	正弘
二男	森	野	正弘
外親族一同			

一月一日以降葬儀施行の御葬家様分です。
脱字・脱字等ございましたら内容赦下さいませ。

やすらぎの家 オープン なかまの里



住み慣れた集落で、みんなに見送られ、旅立ちたい…
そんな最後の願いを叶えたい!



どうぞ自宅のようにご利用ください。
また、いろいろなイベント、会合などでも、無料でお貸しいたします。

つづろいふ

求人@飲食店・COMの編集部がお届けする
Webマガジンに掲載されました。

ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目を集める「和食」。しかし、和食料理人の世界は上下関係や修行の厳しさなど大変そうないメージがあります。実際のところはどうなのか!? 今回は、和食料理人の道に入って1年3ヶ月、中目黒の人気店『炉端の佐藤』で腕を磨く山野晃志さんに、和食の道を志したきっかけから料理人として働いてみての感想、そして将来の夢までを伺いました。

「この人が働く店で働きたい」という思いから現在の会社に

日本各地の歴史・文化とともに発展してきた和食の奥深さ、季節感のある食材や繊細な盛り付けに惹かれ、和食料理人になろうと思ったという山野さん。現在、その腕を磨いているのは中目黒の人気店『炉端の佐藤』。中目黒駅の高架下に佇む店で、炉端焼きをメインにした和食と60種以上の日本酒が味わえます。

こちらのお店を運営するのは、『ぬる爛佐藤』といった高級和食を中心に、ミシュランガイド掲載店からB級グルメが味わえる店まで幅広い業態を展開する東京レストランツファクトリー株式会社。山野さんは入社のかきつけかけを次のように教えてくれました。

「この会社に入社したのは、以前、僕が品川の系列店に客として食べに行った時に、その料理長の働きぶりをみて感銘を受け、その人の元で働きたいと思ったからです」

東京レストランツファクトリーは幅広い業態の店舗があるため、入社後に本人が希望する店舗を選んで働くことができるそう。炉端料理だけではなく、日本酒とともに提供するクオリティの高い和食を学べることから、『炉端の佐藤』を修業先に選んだそうです。

和食料理人の道に入ってまず学んだのは「マナー」や「礼儀作法」

じつは山野さんは、この店の前に働いていた経験があり、そこでは和食料理人としてのマナーや礼儀作法を一から勉強したのだとか。

「最初は挨拶、感謝の気持ちをお忘れしていたりするときには上司からご指導いただくこともあり、大変ではありましたが、一から学ばせていただきました」

たね

『炉端の佐藤』に入店後は、まず皿洗いから始め、徐々に盛り付けや仕込みの手伝いをするようになり、3〜4ヶ月で自分のポジションを与えてもらったそう。その後、山野さんの後に入ってきた後輩の面倒を見ながら上の人の仕事を覚え、半年ほど経つと、料理長が休みの時には、一人で料理場を任せられるまでになったのだとか。

お客様から料理の感想を聞けるのは「貴重な経験」

仕事の中でやっていて楽しい作業を聞いてみると、「料理を作りながら、『別の料理にこの余った食材が使えるんじゃないかな』と考えたり、同時並行で色々な作業を進めていくのが楽しいです」と山野さん。一人で現場を任せられるようになり、自分がお店の戦力として活躍できることにやりがいを感じてきているようです。また、『炉端の佐藤』はオープンキッチンなので、お客様と直接コミュニケーションが取れるのも魅力の一つなのだとか。

「お客様に好きな食材をお聞きしてメニューをお勧めしたり、自分が作った料理の感想を『美味しい』と直接聞けたりするのは、料理人として貴重な経験だと思えます」

最後に山野さんに今の目標を聞いてみたところ、「一つの店舗を任せられるようになること」と回答が。一人で調理場を見ながら、ホールもサポートできるようになればと考えているそうです。

「将来的には、実家である鹿児島県の屋久島に自分の店を出せればいいなと考えています。屋久島には島ならではの食材が豊富にあるので、それを使ってオリジナルの料理を作ってみたいです」

将来の大きな夢を胸に抱きながら、『炉端の佐藤』で腕を磨く山野さん。ここで培った知識・技術がどのような花を咲かすのか、今から楽しみます!

