



地元の食材を使っておいしい料理を作りたいです。エゾシカ肉を使った新しい中華料理も考えています。

シャンイエ

相業 地元の食材を使っておいしい料理を作りたいです。エゾシカ肉を使った新しい中華料理も考えています。
谷口 などがあればお聞かせください。

英偉 店名のはまなすを「変えてもいいよ」って谷口さんは言うのです
が、店名には先代の想いがこもっていますし、そういうところは今のまま残していきたいと思っています。
英偉 かなればなりませんよね。

相業 白糠はすぐ住みやすいです。周りの人たちも「頑張ってね」って声を掛けてくれて、本当に優しい。

英偉 新聞などでは、白糠の人口は減っていくと予測されていますが、私は逆だと思っています。地域の食材や地域の魅力をPRして、町を盛り上げていきたいと思っています。

相業 白糠に移住したい人が増えてくれば良いな。

英偉 白糠の人口を増やすことが私たちの野望です(笑)

相業 白糠はすぐ住みやすいです。周りの人たちも「頑張ってね」って声を掛けてくれて、本当に優しい。

英偉 温かい人たちが多いよね。はまなすのスタッフさんたちもみんな優しくしてくれて、ありがとうございます。

相業 私たちは自然が好きで、自然が豊かなところで暮らしたいという夢もありました。

英偉 二人とも釣りが大好きなんですよ。だから白糠へ来ることに何のためらいもなかつたって。

相業 中華シェフは中国出身ということもあって中華料理が得意と聞きました。はまなすにも中華料理はあります、これらの味は今後どうなるのでしょうか

谷口 いや、変えてきましたよ。時代によってお客様の趣向も変わっています。たとえば、豚丼のタレは、60年以上継ぎ足しで使っていますが、昔とは濃さが全然違います。昔は濃い味を好む人が多かったのですが、今は薄味を好む人が多い。「昔と変わらぬ味」とかつてよく聞くけれど、人間の方が変わってくるから、それは時代に合わせて味も変えていくべきだと思います。

相業 札幌にいても白糠町のはまなすと言えばみんな知っていました。

谷口 昔、はまなすという花は、町内のどこにでも咲いていて、町民のみんなに愛されている花なんです。お店も『みんなに愛されたい』ということで先代が「はまなす」と名付けたんです。

英偉 店名のはまなすを「変えてもいいよ」って谷口さんは言うのです
が、店名には先代の想いがこもっていますし、そういうところは今のまま残していきたいと思っています。
英偉 いますし、そういうところは今のままであります。



自宅などで仕事をするテレワークが可能ならば、地方へ移住することができます。仕事の掛け持ちもできます。

英偉 店名のはまなすを「変えてもいいよ」って谷口さんは言うのです
が、店名には先代の想いがこもっていますし、そういうところは今のままであります。

英偉 一英偉さんは現在IT（アイテイ）関係のお仕事をする傍ら、はまなすの仕事をしていくということですが、それは可能なのでしょうか



厨房は谷口チーフとシャンイエシェフの二人三脚でスタート。中華とは異なる洋食の調理法や火加減などを教わりながら調理していました。

相業 とても勉強熱心ですよ。料理を覚えることに関しては食欲です。将来が楽しみです。私がやってきたよりもパワーアップするんじゃないかって思っています。それで町民の皆さんに愛されたら、それはもう最高じゃないですか。私も安心して引退できますね(笑)

谷口 テレワークで仕事をしながら、もう一つ別の仕事をするというこの仕組みが、今の時代にぴったりだと思います。今後も注目される働き方だと思います。

谷口 とても勉強熱心ですよ。料理を覚えることに関しては食欲です。将来が楽しみです。私がやってきたよりもパワーアップするんじゃないかって思っています。それで町民の皆さんに愛されたら、それはもう最高じゃないですか。私も安心して引退できますね(笑)

谷口 テレワークで仕事をしながら、もう一つ別の仕事をするというこの仕組みが、今の時代にぴったりだと思います。今後も注目される働き方だと思います。

英偉 会社ではテレワークやフレックス（場所や時間にとらわれない柔軟な働き方）を推奨していますので、他にも地方で暮らしている社員があります。また、ダブルワークも認められていますので、今回、私は仕事を掛け持ちすることになりますが、そのことをきちんと会社に説明し、許可をもらっています。こうした働き方は、全国的にも広がっており、このような事業継承の仕方もあるという良い事例になればとも思っています。