

銚子の魅力を
発信するちょ!



のい♡銚子

第37回

堀川太一さんの巻

海外経験を経て独立。進化を続ける料理人

ハモ、スッポンなど季節の食材を匠がお料理する処。銚子では珍しい食材を扱う日本料理店ですてきなご夫婦に出会えたちょ!

「一年のうち360日は料理のことを考えてます。料理に関しては考えを曲げたくないから自分で店をやるしかなかったんです」と笑う堀川太一さん(38)。妻で女儿的な美由紀さん(34)と日本料理店「衛松」を営む。屋号は開店を後押ししてくれた親戚、外川伊東丸の先代衛さんと先々代の松五郎さんの名前からとった。目指すのは京懐石。銚子の食材はもちろん、ハモやスッポン、旬菜など銚子では珍しい食材、季節の食材を活かした料理を提案する。

「おいしいことは大前提。季節感のある食材や店主との会話を

楽しんでいただける時間と空間を提供して楽しかった、また来たい、と言ってもらえる店にしたいです」

旭市出身。18歳から日本料理の名店「味問屋 明日香」で修業。28歳のとき単身ポルトガルへ渡り「イワシ」が名物で外川に似た坂の港町「リスボン」の日本料理店で2年働いた。海外を目指したのは限られた食材しか手に入らない環境で腕を磨くため。その後ニューヨークの日本料理店を経て、32歳のときに「潮風と人情が大好き」な銚子に店を構えた。開店後に出会って結婚した美由紀さんは店の看板女性

将。

「二人だったらとっくに閉店してたかも。一緒になってくれた子どもまで生んでくれた。自分は本当に幸せ者です」

長女は1歳8か月。ふだんは娘をおんぶして店を切り盛りしている。親や姉妹に預けることもあるが、それができない人はどうしているのか。親になって初めて銚子ももっと子育てしやすい環境になってほしいと願うようになった。子育てのために店を移転する考えもあるかもしれないが「自分は銚子でがんばりたい」。マグロは必ず銚子で水揚げされたものを仕入れる。銚子にいて仕入れ先との信頼関係があってこそできる仕事がある。

「私たちは漁師さんや農家さんがいてこそ商売ができます。食材は尊敬の念を込めて扱います。料理の道で尊敬する方々に少しでも近づけるよう日々精進して自分のできる範囲で銚子を盛り上げていきたいです」

年内の営業は25日までだちょ!



▲「2人そろって衛松です」。
堀川太一さん(左)と妻・美由紀さん。



▲4日間かけて仕込むおせち。限定50個

季節の匠処衛松 水曜定休
東芝町 8-2 ☎(26)3518
平日/17時~22時(L.O)
日曜・祭日/17時~21時(L.O)

わんぱく登場



いちか
高橋 一禾ちゃん
あおば H28年5月生まれ
高橋 蒼生ちゃん
H30年4月生まれ



あかり
小川 燈里ちゃん
H29年2月生まれ



のぞみ
石毛 希ちゃん
H29年7月生まれ



おうか
堀川 桜花ちゃん
H29年3月生まれ

住所、氏名、連絡先、お子さんの名前(ふりがな)、生年月日を記入し、写真を郵送またはメールで送付ください。窓口でも受け付けます。

☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 (郵送) 〒288-8601 若宮町1-1 (メール) koho@city.choshi.lg.jp

写真
大募集!

広報ちょうし
平成30年12月号第1203号 平成30年12月1日発行
発行/銚子市 編集/秘書広報課

〒288-8601 銚子市若宮町1-1
☎0479 (24) 8181 (代表)
HP <http://www.city.choshi.chiba.jp/>

広報ちょうしは、読みやすくわかりやすいデザインのため、
「UD(ユニバーサルデザイン)」を使用しています。



人のうごき 平成30年11月1日現在 人口 61,839人(-101人) うち外国人住民人口 2,085人
男 29,879人(-47人) 女 31,960人(-54人) 世帯 27,360世帯(-38世帯) ※カッコは前月比
平成30年10月中の人口動態 出生 16人 死亡 102人 転入など 118人 転出など 133人