Smile Woman! インタビュー31
この人の仕事のカタチ
どこか輝いてみえる「仕事」をしているあの人にズームアップ。

琉球伝来の食文化を倉敷の地で紹介

kaori Shiragami

倉敷美観地区からほど近い場所にある「琉球の風 波照間」は、本土ではなかなか味わえない本格的な琉球料理や、泡盛の古酒（クースー）を楽しめるお店。店内にはゆったりとした、まさに「沖縄時間」が流れ、のんびりと寛ぎながら美味・美酒を味わうことができる。

白神香織さんは同店のオーナーにして沖縄料理研究家として、食材・泡盛の買い付けや、季節ごとの食材をいかしたメニューの考案、調理、接客などを一手に行っている。

まったく無縁だった琉球料理店を開店

そもそも沖縄に縁があったわけではなく、琉球料理にもほとんど触れたことがなかった白神さん。「飲食店を始めることになり、場所や日取りも決まったのに、何のお店にするかがなかなか決まらなくて、『じゃあ、他に誰もやっていない物を！』とひらめいたのが琉球料理だったんです」と笑う。やや型破りなきっかけではあったが、その後は足しげく沖縄に通い、地元の人と積極的にコミュニケーションを重ねる中で、戦後アメリカ文化が大量流入する以前の伝統的な琉球料理や、古酒の素晴らしさ、美味しさに自身も魅せられていったという。

琉球の風 波照間
オーナー・沖縄料理研究家
白神 香織さん
倉敷市中央1-14-7
☎086-430-0355

コンセプトは八重山の民宿

そうして琉球料理店をオープンしたものの、最初から順風満帆ではなかった。当時は琉球の伝統料理は全く知られておらず、泡盛についても飲まず嫌いの人が大多数の状況で、当初半年は訪れる客は皆無だったという。しかし白神さんは地道にその魅力を紹介し、しだいにファンを獲得していく。

また当時、幼児と小学生の二人の子供を抱え、子育ての最中だった白神さん。「最初は私も頭でっかちで、子供は店に入らせなかったんです。でも数ヶ月後に考え方を変えて、例えば八重山諸島の民宿のようなコンセプトで捉えたら、店内に子供がいて一緒に夕飯を食べたり、宿題をしたりしてもいいのでは？と考えたんです。その後は私自身も気持ちが楽になったし、お客さんにもユルい感覚が受けたようで…」と語る。店内に漂う独特のゆったりとした空気、また白神さんをはじめスタッフの方々もリラックスしてお客様との語らいを楽しんでいる姿が、多くの固定客を魅了するヒケツといえそう。

この秋には店内のリニューアルも

お店をオープンし今年で20年、今秋は店内の一部改装も行った。その理由をたずねると、「店内の一部にあった死角をなくし、お客さんとの対話をもっとしたいと思ったのが大きな理由ですね」と話す。

地元でしか手に入らない島野菜などの食材や、数々の泡盛の銘柄を倉敷で味わえる琉球の風 波照間。興味のある方は、ぜひ一度足を運んでほしい。

撮影・取材・文／スマイル編集室