

## INTERVIEW

## 03

寒河江はチャレンジしやすい場所。  
東京で得た「経験」と「技術」を  
地元のために活かしたい。

キャリアアップするか、地元に戻るか...その2択でした。

地元・寒河江の高校を卒業した後、県内の調理師専門学校に通っていた渡辺さん。当時アルバイトをしていた居酒屋で数多くの出会いがあり、“東京行き”を意識するようになったといいます。「元々、専門学校を出たら寒河江に戻ってくるつもりだったんです。でもお客さんから『横浜で〇〇やってました』とか『仙台で〇〇してます』とかそういう話を聞くうちに、自分も県外で挑戦してみたいと思いはじめたんですね。専門学校の求人でも、東京の寮付きの就職先があったので、そこへ行くことに決めました」と渡辺さん。

東京では社内異動も含めて、銀座、六本木、渋谷、原宿...などメジャーな街を渡り歩いた渡辺さん。しかし縦横無尽に活躍する一方で、忙しすぎる生活に疲れを感じはじめて

いたのだとか。「片道1時間半以上かけて電車で通っていたこともあります。電車通勤...好きじゃないですね(笑)その時働いていた店は人の波が激しい場所で、しかも責任者として勤務していたのでほとんど休みがなく、勤務時間もかなりのものでした」と語る渡辺さん。立ち上げから入った表参道の店舗でも役職に就いて順調にキャリアを築いていましたが、心身は疲れるばかり。年齢的にも30代半ばにさしかかり、このまま会社に残るか、地元に戻るかの2択で揺れ動いていたそうです。最終的にUターンを決めたきっかけは、いろんな人から「大丈夫だよ」と背中を押してもらったこと。反対意見もありましたが、その言葉たちを信じることにしました。

## 調べたら何でも出てくる世の中。大事ななのは「自分のビジョン」

地元に戻ることを決めた渡辺さんは、東京で働きながら並行して移住の準備をスタート。『寒河江市 テナント』などで検索して、自分に合った店舗を探していく毎日でした。「いまの店も検索で見つけたんです。創業するうえでしなければならないことは、ひと通り調べて知識を得ました。商工会に連絡をとって詳しくお話を聞かせていただいたりして進めていきましたね」と、当時を振り返る渡辺さん。なかでも活用したというのが「創業支援」の各種サポート制度。山形県の制度だけでなく、寒河江市の制度なども活用したそうです。

そして2019年4月に、満を持して『JEEN'S TABLE』をオープン。料理人として東京と山形の違いを何うと、「東京は食材がたくさん集まってくる場所。『あれが欲しい』『これが欲しい』といえば、たいいていものは簡単に手に入ります。一方で山形は、地元だけで消費される野菜や天然ものの食材だったりレア度が高いものが手に入りますね。東京でも入手しようと思えばできるんですが、ごく一部の限られた

店にしか行き渡りません」とのこと。実際お店に並ぶメニューには、地元寒河江産の新鮮な野菜がふんだんに使われており、地産地消にこだわった店づくりを渡辺さんは目指しています。

「オープンして最初の3ヵ月は、売上はあったんですけどそこまで忙しくはなく...。みなさんに認知してもらえるまで3ヵ月はかかりましたね。地元で30年以上経営されているバーのマスターが当初から気にかけてくださって、よくアドバイスをしていただいていますね」と渡辺さん。コロナ禍の影響を受け、オープン当初思い描いていた通りには行かなかったこの数年。それでも現在は地元企業とコラボし、渡辺さんがレシピ開発した商品を販売するなど、新たな可能性が広がりはじめています。「自分が得てきた知識や技術を活かして地元のために貢献したい」と語る渡辺さんは、強い自信を胸に、生まれ育ったこの寒河江で今日も腕を振ります。

## 渡辺 稔さん / From Tokyo(Uターン)

寒河江駅近くに店を構えるイタリア料理『JEEN'S TABLE』のオーナーシェフ。山形県内の調理師専門学校を卒業後、東京へ移り、六本木、銀座、表参道などの店舗で腕を振る。35歳の時に生まれ育った寒河江へUターンし、翌年の2019年4月に同店を開業。地産地消にこだわったメニューを提供している。



「『これどうやって作るんですか』とか『こういう使い方がされるんですね』とか、そういう感想をいただけるのがすごくうれしいですね。やってよかったという気持ちになります」と渡辺さん。お客さんの口コミによって輪が広がって行くのも寒河江のいいところだと語る。お店はランチ、ディナー、テイクアウトもOK。