

### 自分の成長とともにスタイルを変化

店主  
小林 久美子さん



「創作料理たむたむ」というお店を出されたきっかけは何ですか？

この場所では2年ですが、その前の場所では32年、来年はおかげさまで35周年を迎えます。最初は親が「カフェタムタム」という喫茶店を出してくれました。母親に料理を手伝ってもらいながら始めました。始めたばかりのころは簡単な料理しかできなかったのですが、だんだん料理を作ることが楽しくなってきました。そうすると料理のために来られるお客様が増えてきて、カフェではテーブルが小さくなってしまったので、レストランにしようと考え、建て替えて2000年に「ピスト口タムタム」にしました。今よりももっと広いスペースで、従業員を雇っていました。でも、もう少し落ち着いて仕事をしたい、自分一人でするサイズにしたいと考え、この場所に移転して「創作料理

たむたむ」を始めました。自分の成長に合わせて、お店のスタイルを変えてきた感じですね。

仕事をするうえで、大切にしていることは何ですか？

自分の考えを貫くこと、妥協しないことです。そして、本当にやりたいことだったら、とにかくやってみることです。口で言っているだけで何もしないのはもったいないですから。やってみて、気づくこと、感じることもあると思います。この積み重ねがあったから続けてこられたのかなと思っています。

仕事をしていて楽しいことは何ですか？

料理を作ることが大好きで、お客様に「美味しい」と言ってもらっただけで幸せになっちゃいます。この仕事は天職だと

思っています。いろんな料理をお客様に提供したいから、メニューの数が多くなりました。料理には妥協したくないので、手間暇をかけています。今後はそのときの自分のサイズに合わせたお店になるでしょうね。もっと歳を重ねれば、メニューの数を絞ってやっていたいことも考えるかもしれません。どんな形であれ、仕事はずっと続けていきたいです。

