



コロナ禍で様々な活動が制限される昨今。この企画では、「ヒト・モノ・コト」を繋げるため、私（地域おこし協力隊：川口）が、鶴田町で活動する「人材＝人財」（個人・企業・団体）をピックアップして「よそ者」目線で人物像を掘り下げ、不定期でご紹介します！今回はUターンして『鯛郎』をオープンした、小野達郎さんにお話を聞きました。



寂しいなと思ったことをきっかけに、自分で新しいお店を。

思い出の店になれるように

鶴田町にUターンを決めた理由を教えてください

僕は現在26歳で、18歳から県外で働いていました。とび職、サービス業などを経験する中で、本当に信頼できる仲間というものになかなか出会えなかったんです。もちろんいい人にも出会いましたが、逆に平気で人を裏切るような人もいました。様々な出会いを経験した時に「鶴田町では本当に人に恵まれていたな」と感じたことがUターンの大きな理由でした。

鶴田町にたい焼き屋さんをオープンした理由を教えてください

まだ県外にいる時に、お盆やお正月に鶴田町に帰省したら、小さい頃よく通っていたお店が無くなっていました。それが寂しくて自分でお店をオープンしました。子供のころの思い出に残ったようなお店を、今の子供たちにも作ってあげたいなという思いと少しでも町が活性化してくれたらと思っています。何のお店にするかという中でたい焼きを選んだのは、子供からお年寄りまで、幅広い人たちに喜んでもらいたいと考えたからです。

実家の家業が板金屋なのですが、小さい時からの周りの目が「何もしなくても社長だよな」みたいなイメージをもたれていて。それが嫌で、小さくても何か一つ自分でやってみたいと考えたことも一つの理由です。家業は祖父の代からの会社なのですが、2年前に祖父が亡くなった際に「なにも恩返しができているから、板金屋を残してあげたい」と思いました。ゆくゆくは家業を継ぎたいという思いもあり、現在はたい焼き屋と板金屋との2足の草鞋を履いています。

様々な意見を取り入れ日々成長

メニューのラインナップ、オススメの味などを教えてください

オープン当初は、つぶあん、クリーム、ショコラ、紫芋、ハムマヨ味のたい焼きからスタートし、現在は新しくあんバター、白みそ餡、焼き芋餡も月に何度か限定で販売しています。オススメはハムマヨ味です！実は、このハムマヨ味は鶴田町の「居酒屋とりせん」の大将からアドバイスをいただいて開発したメニューです。とりせんには結構飲みに行っていて、その時に「しょっぱい味」の発想をアドバイスしてもらいました。今年の1月から新メニューの“ベビーカステラ”を販売開始しましたので、皆さんに食べてもらいたいです。今後はドリンクメニューも何か開発できたらと考えています。

たい焼きもベビーカステラも焼きたてはすごくおいしいですが、もし買ってから時間が経った場合は、おうちのトースターであたためるとおいしく食べられますので試してみてください。



△焼き上がった「鯛郎」のたい焼き

仲間と共に町を活性化

お店を作るときのエピソードを教えてください

内装は全部DIYで作りました。僕は家業を手伝いながら、仲間は仕事をしながら、並行してお店作りをしました。仕事終わりの2～3時間や休日を使って、少しずつ作業を進めました。物件を決めてから3か月くらい準備にかかりましたが、仲間が描いてくれた店内の壁のデザインはとても気に入っていますし、手作りの屋台をイメージした、たい焼き台も味があって、お客さんにも親しみをもってもらえたらいいなと思っています。

今後の展望や、町民の皆さんに伝えたいことは？

『鯛郎』として、お祭りやイベントに出るなどして知名度を上げながら、結果的に商店街が盛り上ってくれればいいなと思っています。あと、若い人たちに伝えたいことがあります。「何もないから」県外に出ていく人もいると思うんです。実際に僕の友達にも多かったのですが、僕ら頑張ってお店作って商店街を盛り上げるので、地元に残りましょう！ということです。（笑）もちろん都会に比べるとお店は少ないかもしれませんが、それ以外の地元の良いところを見失わないでほしいです。



△小野さんとお店のスタッフ

編集後記

昨年10月オープンの『鯛郎』のオーナーである小野さんは、若いながらも鶴田町に愛着をもった魅力のある方でした。それぞれ仕事をしている仲間たちが仕事終わりにオープンの準備を手伝ってくれたというのは小野さんが言う「人とのつながり」があればこそなんだろうと思います。

インタビューしてみると、若くて元気な印象とはまた少し違った、町の未来や子供たちのことを真剣に考えて行動に移っている若者だと感じました。今回のお話を聞いてから改めて食べるたい焼きは、以前にも増しておいしく感じる気がしますし、地域の新たな顔として子供たちの思い出に残るといいなと思っています。

鯛郎 (たろう)

オーナー：小野達郎

〒038-3503 鶴田町生松121-2 (1F)

☎：050-8884-9096

定休日：水曜日 営業時間：11時～18時

Instagram

