



和食のよさを伝えたい キーワードは「受け継ぐ」

明治29年(1896年)山南町和田で創業した料理旅館 播磨屋。家族3人、おいしい和食と旅館営業でお客さんを迎えます。

創業122年目を迎える4代目の西田季哲^{としあき}さんに、商売に対する思いなどを伺いました。

☎ 76 - 0021

おいしい和食と宿を提供

播磨屋は料理旅館として、市内・地域の方を中心に、食事会や法事などで和食を提供しています。旅館の営業もしており、昔は多いときで日に80人ほどの宿泊客があつたと聞いています。主に仕事で来られるお客さんが宿泊されるのですが、長期出張で何年も滞在されるお客さんに、子どもの頃はよく遊んでもらったことを記憶しています。

お客さんから自分の知らない先々代の話を聞いたり、山南地域の90歳の常連さんが今でも月に2回来てくれたり、お客さんと近い距離感で長いお付き合いができたことに感謝しています。

料理の腕を磨いて

高校卒業後は10年間京都と伊勢の料理旅館で修行し、3代目のあとをついで今年で15年になります。現在は懷石料理を中心に、旬の食材を使ったメニューを月替わりで考え、何日も前から仕込みをします。

代替わりしてから、心地よい空間になるように年配のお客さんのために野菜が多いメニューを考案したり、早くから和室にイスを用意したり工夫を行ってきました。旅館

なので、宿泊客があるときは朝早く夜遅いのが大変ですが、修行の成果である料理をほめていただくと、やりがいを感じます。

観光客向けの薬膳料理を考案

現在は、地域の方や仕事で滞在されるお客さんが中心ですが、観光客にも丹波市を訪れてほしいと考えて、地域で栽培が盛んな薬膳草を使って薬膳すっぽん鍋を作りました。和田地区で江戸時代から栽培されている薬草を活用するため、薬膳コーディネーターの資格をとり、今後も料理に生かして行きます。

また、より店のことを知ってもらうために、ホームページ作りにも取り組んでいます。

和食の良さを伝えたい

これからも、利用しやすいような価格でおいしい和食を作り続けたいと考えています。また、食事は生活の基本。懷石や鍋を通して、若い人にも和食の良さを知って欲しいと考えています。そのためにも、長く店を続けていきたいですね。

※料理・宿泊とも完全予約制。送迎車あり。宿泊は10部屋。