

# 加冠の儀

安野光雅



(写真提供：安野光雅美術館)

安野光雅 (あんの・みつまさ)

1926年3月20日、島根県津和野町生まれ。

子供の頃より、画家への夢を抱く。1949年、美術教員として上京。教員のかたわら、本の装丁などを手がける。1968年、絵本「ふしぎなえ」で絵本界にデビュー。その後、淡い色調の水彩画で、やさしい雰囲気漂う作品を数多く発表。また、美術の世界だけにとどまらず、科学・数学・文学などに造詣が深く、その好奇心と想像力の豊かさで次々と独創性に富んだ作品を発表。その業績に対し、国際アンデルセン賞(1984)、菊池寛賞(2008)をはじめとする数々の賞が贈られている。2012年に文化功労者に選出された。

代表作

「ふしぎなえ」「ABCの本」「天動説の絵本」「旅の絵本」「繪本平家物語」「御所の花」、司馬遼太郎の紀行「街道をゆく」の装画など。



『皇后美智子さまのうた』(朝日新聞出版、2014年)

『皇后美智子さまのうた』をつくり、灰桜の装丁を描いて、ひとまず仕事が終わり、新しい本が、でまわりはじめていくところである。この本の終わりに、浩宮さまの加冠の儀をうたった長歌がかかっている。

人は誰でも成人の式をむかえ、子どもの世界と決別する。厳肅なこの長歌の意味をうけとつてもらいたいと切に思う。美智子さまはうたわれる。

「あなたのご先祖から受け継いで来た作法にのっとり、空頂黒幘を頭に乘せ、こよりの紐でとめ、紐の餘りは音立ててぶつりと切る」

これからは一人で生きていかなばならぬことを、互いに覚悟する厳肅な日なのだ。

この長歌の終わりに「はや」と言う言葉がある。

長歌のしきたりとしての言葉であろうが、わたしは、はじめ「年月めぐりていまはハヤ」のハヤに聞こえたと書いていた。しかしこの歌詞は「螢の光」にかえて、島根県一帯がうたった別離の歌だった。皇后のうたは全国区だから、「仰げば尊し」の「教えの庭にもハヤ幾とせ」のハヤの方がわかりいい。と

思い、そのようになおした。

島根県では、いまもそうだろうが、むかしは、



『空想工房の絵本』(山川出版社、2014年)

「年月めぐりて、いまはハヤ、卒業証書をうくる身となりつる君らが嬉しさは、そもそも何にか例うべき」

これは、在校生がうたった。

「我らはこれよりいや深き学びの道や生業を 勤め励みてみめぐみに報いなつらんきようよりは」

これは卒業生がうたった。

「朝夕親しく交わりしうれしき思いをさながらに 別れてい幾年へだつとも、互いにわすれじわするまじ」

これは、卒業生その他参列者の全員がうたった。以前だれかの投書で、このうたの楽譜を知りたいという声が朝日新聞にのったことがある。

鷗外の言葉を借りれば、時は「弦を放れし獵矢のごとく」すぎるのである。わたしは老いてしまったが、未来のある若者は、脂粉に身をやつすより、本の一冊を読んで欲しいとねがう。

□特集□  
山陰ほのぼの食堂

創業  
1956年

# かまや (松江市)

倉橋萌佳



中華料理  
出前迅速

かまや

御食事の店  
電話 番

お食事  
か  
ラーメン ¥  
焼そば ¥  
チャンポン ¥  
ハス ¥  
八宝 ¥

かまや  
 松江市東茶町 6  
 TEL. 0852-21-5474  
 営業時間：11:00～15:00  
 定休日：日曜

六月十四日、午前中に就職試験があった私は、重いムードから一転、今日行く「かまや」はどこまでいこうとわくわくしながら、集合場所である松江市役所へと向かいました。松江市役所駐車

場で取材同行者三人と出会い、目的地である「かまや」まで歩きました。

「かまや」は宍道湖大橋北詰から北に百メートルほどのところにあります。店の前は一方通行の狭い道で、信号待ちの車がよく止まるため、お店に入る時は注意しないとけません。

お店には赤いのれんが掛かっており、「中華そば」と白い字で書いてありました。また、のれんの上には古い看板があり、そこには「中華料理 出前迅速 かまや 御食事の店」とあります。「出前迅速」というところから出前への意気込みが感じられ、面白いなと思いました。おいしそうなにおいが外まで漂っており、みんなで「いいにおいがある」と言いながら、ドアを開けました。

### 不思議がいっぱい

中に入ると、おばちゃんが「いらっしやう」と元気よく迎えてくれました。カウンターの六席、四人掛けのテーブルが三つ、二人掛けのテーブルが一つで、小

さな店という印象を受けました。午後一時過ぎでしたが、スーツを着た男性が二人、食事をしておられました。

店内を見渡すと気になるものがあちらこちらにありました。まず、壁には不思議なお面が五個ほど飾ってあり、カウンター席の上にはランプが四個ぶら下がっています。同行者からも、あれは絶対質問してということだったので後で聞くことにしました。

お腹も減っていたので、注文するため私たちはメニューを探しました。私はいつもの癖でテーブルの上をきよきよと探しましたが見つかりません。なんと、メニューは壁にありました。短冊状の黒板に白いチョークで料理名と値段が書かれています。昔ながらの感じが出ていて、私はこのようなやり方も好きだなと思いました。

中華料理屋なのでメニューのほとんどは中華料理ですが、中には「親子丼」や「肉丼」といった、普通、中華料理屋にはない和食のメニューが書かれた黒板があり、「えっ!?!」と思いました。私たちは五目そば、チャンポン、親子丼、もやしそばを注文し、四人で分けながら食べることにしました。編集長は焼きそばを注文しました。

料理が来るまで時間があると思ったので、特別に厨房の中に入れていただきました。

厨房の中は、もわーんとした熱気に包まれており、そこではさつき迎えてくれ

たおばちゃんとは別のおばちゃんが料理を作っておられました。厨房の中には、いろいろな大きさの鍋がたくさんあり、その中に中華料理を作るには必要がなさそうな、大きなお釜を発見しました。昔、

ご飯を炊くのに使ったあのお釜の大きなやつです。何に使うのか見ていたら、麵を茹でておられて衝撃的でした。私が、「暑い」と言うと、料理をしていたおばちゃんが「冬はちょうどいいけどね、



■ (右上) 厨房で働く姉妹。左が姉の大草さん。右が妹の藤原さん。(右下) 昔ながらの黒板に書かれたメニュー。(左) お肉を切る大草さん。



■①カレンダーをめくりながら、お客さんに水郷祭の説明をする大草さん。②もやしと肉たっぷりのもやしそば。③野菜たっぷりのチャンポン。④野菜がたくさん乗った焼きそば。⑤ボリュームのある五目そば。⑥卵トロトロの親子丼。

夏は大変だより。けど、ダイエットにはいいよ」と言われました。

### 変わらない優しい味

そうしている間に料理が続々と出来上がったので、私は席に戻ることにしました。テーブルにはおいしそうな料理がたくさん並んでいました。どれも量が多く、チャンポン、五目そばには人参やピーマンなどの野菜がたっぷり乗っています。また、もやしそばにはお肉ともやし、これまたたっぷり乗っていました。野菜をたくさん入れることで、野菜の甘みがスープに溶け込んでいらしいです。

全部揃ったところで、やっと昼食です。どれも食べ応えがあり、私には懐かしい味がありました。この麺は、普通よりも量が多い特注の麺を使っています。みんなが「おいしいね」と言ってるので、さつき厨房にいたおばちゃんが「どうですか？ おいしいでしょ」とにこやかに声をかけてもらえ、私たちが「本当においしいです」と返すと満面の笑みを浮かべられました。

「ここはね、店を始めてから一度も味を変えていないんだよ。あと、うちは消費税の前から、ずっとこの値段」とおばちゃん。すごくこだわりがあるんだなと思いました。また、食べている間にも子ども連れやサラリーマンの方が入って来られました。県外から転勤で来られたと思われるサラリーマンの方に、カレンダーを見ながら、松江水郷祭について

説明をしておられ、お話好きな方なのかもしれないと思いました。伺った話によると、近くに県庁等があるため、平日のお昼はお客さんでいっぱいになることもあるといいます。

### どうして「かまや」？

食事が終わったところで、いよいよ本命の取材に取り掛かりました。厨房を担当していたおばちゃんが大草吟子さん(75)で、「かまや」は現在、この大草さんがほとんど一人でやっておられます。食堂を一人でやっておられることを知り、とても驚きました。一番初めに迎えてくれたおばちゃんは妹の藤原正枝さん(72)で、週二日、金曜日と土曜日に手伝いに来られます。

このお店ができて今年で五十八年になるのですが、お話を伺うと、このお店には前身があることが分かりました。一番最初は、大草さんのご主人である大草泰次さん(故人)のお兄さんが、松江の殿町で屋台を始めました。その後、寺町に「むさしの」という名の店を出し、しばらくして、「むさしの北店」という名で二つ目の店を出しました。元々、泰次さんもお兄さんも東京の人で、泰次さんも松江に来て、お兄さんが経営していた「むさしの北店」を手伝うようになりました。

その後、お兄さんは「むさしの」を続けましたが、泰次さんは昭和三十一年二月十三日に自分の店である「かまや」を



開店しました。吟子さんが泰次さんと結婚されたのは、お店ができて七年後の昭和三十八年で、その時から「かまや」で働いておられます。泰次さんは平成元年

六月一日に事故に遭われ、それから十五年くらいお店に出ることができず、その四年後に亡くなられたそうです。以来、吟子さんが妹さんの助けを借りてやって

■ (右上) 頂いたストラップ。(右下) 取材中、どこかを指差す筆者。後ろの壁にはお面が……。 (左上) 真剣に話を聞く取材班。(左下) 店内に飾られているコレクションたち。

おられます。

ご主人がおられた時代は十時から二十三時まで営業していたそうですが、現在は十一時から十五時までの昼だけの営業に変わっています。この話になった時、「十五時か十六時！」と言われたので、その曖昧さは何なのか大草さんに聞いてみると、「うちは麺類の注文が多いから、用意していた麺がなくなったら終わりだよ」と言われました。このお店は本当に麺類が人気なんだなと思いました。

次にお店の名前の由来を伺うことになりました。四十年くらい前まで、このお店の中には給食センターで使っているくらい大きなお釜があったらしいです。しかも、現在のカウンター席の後ろの壁が当時はなくて、そこにお釜があったそうです。そのことから「かまや」になったのではないかとご主人から聞いたらしいのですが、真相は未だに謎です。

また、大草さんは昔のエピソードも語ってくださいました。「昔はみんなテレビが珍しくて、この店に置いたとき、みんなが相撲中継を見に集まったもんだよ。でも食い逃げもしょっちゅうあってね」と笑いながら言われました。昔ならではだなど思いました。そしていよいよ謎だった店内の置物について伺うことにします。

「ラーメンは売るけど、面は……」

まずはあの不思議なお面についてです。聞いてみると、「あれはね、木じゃ

なくて焼き物のお面だよ。主人が持って

帰ってきたんだ」と大草さん。お客さんで、売ってほしいと言う人もいたらしいです。これは昭和三十一年の開店当初から飾ってあるものでなかなか歴史があります。最後に、「ラーメンは売るけど、面は売らないよ」と決めセリフを言われ、この日一番の笑いが起こりました。

続いて、ランプについて伺ってみました。特に意味はないらしく、ご主人や大草さんの趣味でもないらしいです。謎です。また、ランプの近くに飾ってあるたぐさんのぬいぐるみについても取材同行者から質問が出ました。これは大草さんの趣味で、ほとんどがフリーマーケットで買ったものです。「賑やかでかわいいから置いているんですよ」と言われました。中でも、キティちゃんのぬいぐるみがお気に入りだそうです。

お客さんと話すことが大好き！

ここまで話が終ったところで、またお客さんが入って来られました。その方は常連さんらしく「いつもの」で通じました。そして数分後、料理が出来て、大草さんが厨房から「まだあるかいね」と聞かれたので、「あと少しですから」とお願いし、取材を再開しました。再開後の最初の質問が、このお店をやっている良かったことです。「お客さんがたくさん来てくれて、かわいがってくれることだよ」と笑顔で言われました。

平日の昼時は特にお客さんが多いた



■ (上) 身振り手振りで話す大草さん。(下) 20年くらい前のかまや。隣の薬局との間の路地には野菜の露店市が。

め、食器を洗っている暇はもちろんありません。大草さんはお客さんが使ったコップをかためておいて、客足が引いてから数えながら洗うといいます。これでは今日はこのくらいお客さんが来たということがすぐに分かります。大草さんは売上げのことよりも、毎日どのくらいのお客さんに自分が作った料理を食べてもらえるのかということを楽しみにしているのではないかと思いました。

大変だったことについても伺ってみました。これがまた驚きで、質問して即座に大草さんの口から出た言葉が「ないね」です。この質問で苦労話を語ってくださるだろうなと考えていた私にとっては衝撃的な答えでした。大草さんは、「楽しいからやっているんだよ。作ることも、お客さんと話すことも楽しいよ」と言われました。確かに、前述のサラリーマン

の方との会話もそうでしたが、大草さんは来たお客さんに積極的に話しかけておられ、とても楽しそうでした。

この大草さんの「楽しいからやっている」というキーワードから、私も大草さんの生き方を見習いたいと思いました。見た感じ、とても気さくで明るい方だから、きつと何事もポジティブに考えておられるのだと思います。そんな大草さんがかっこよく見えました。また、今まで一度もお店を休んだことがないと言われ、驚きました。

### 変えようと思ったことはない

このように毎日楽しく仕事をしておられるため、定休日の日曜日はストレスがたまるといいます。早くお店で料理が作りたい、お客さんと話したいという想いが休みの日にさらに増すらしいです。

最後に、長く続けるコツを聞いてみました。大草さんにとってそれは、味やメニューを変えないことです。現在のメニューも開店当初からのものであり、大草さんはご主人の味をずっと受け継いでおられます。「今まで一度も変えようと思ったことはないよ。見よう見まねで、主人の味を覚えたよ」と言われました。ご主人の味を守ろうとしておられるんだなど大草さんの愛を感じました。

でも、実は昔、メニューは今よりもたくさんあったらしいです。鯉の丸揚げやピータンといった本格中華もあったと言っておられました。若い私たちにとっては、食べたことも見たこともないもので、どのようなものなのか想像が付きません。中華料理が珍しかった時代は多くの人が訪れたといえます。

注文の際に全員が首をかしげた「親子

丼」についても伺いました。親子丼は「かまや」の優しさから生まれたものでした。今から三十年か四十年前に、子供連れや若いお客さんから親子丼があればいいのにと言われたことがきっかけで、メニューに入れました。私も実際に食べてみましたが、とても優しい味でおいしかったです。

取材を終え、「かまや」は料理もお客さんも大事にしているところだと強く思いました。私はまた行きたいなと思いましたが、同行者からもそのような声が聞かれました。おいしいし、何と言っても働いておられる大草さんの作り出す温かな雰囲気の魅力、常連客も多いのではないかと思います。いつまでも元気に続けられることを願います。

(くらはし・もえか／文化資源学系二年生)

### □下見日記 (かまや) □

2013年11月23日(土) 午後1時。肉野菜炒めライスを注文。ご飯の量に仰天。漬け物もてんこ盛り。おばちゃんは元気がよくて話好き。昔、隣の薬局との間の細い路地で野菜を売っていたのは後ろの家のおばちゃんだと教えてくれた。店を出て車で帰ろうとしていると、なんと、あのおばちゃんが岡持ちを持って信号を渡ろうとしているのではないか。びっくり。

2014年4月4日(金) 午後12時15分。2回目の偵察。先客は勤め人らしき人が5人。うち3人は若いグループで一人は女性。今日は「もやしそば」を注文。やはりすごい量でした。お客さんが帰るときが面白かった。おばちゃん、「ありがとうございました」に続けて「すみませんでした。汚いところで……」。これを二度聞いた。ということは、ひょっとして口癖？

2014年5月27日(火) 午後1時過ぎ。先客3人、あとから1人。今日は焼そばを食べたが、肉があまりにもダイナミックに切ってあったので感想を伝えたら、おばちゃん曰く、「中華だから……」。(大塚)

□特集□  
山陰ほのぼの食堂

創業  
1943年

# たこ初食堂 (浜田市)

倉上朱莉





■ (右) これが目印、たこ初の看板。(中) 到着しました「たこ初食堂」！ (左) 裏口の野良猫。レディだそうです。

七月五日、十時三十分短大を出発、十三時ごろに浜田市に到着しました。取材班は私のほかに「のんびり雲」編集部員が三人、それから写真係の編集長です。たこ初食堂は少し入り組んだ場所であり、まわりの道が一方通行のため、駐車場までたどり着くのは一苦労です。しばらくぐるぐる探し回ったあと、ようやく看板を発見。このなかなか見つからないところが知る人ぞ知る、といった感じでした。

### 座敷のある、不思議な食堂

看板を頼りに、お店の横から裏側に広がる駐車場に到着。するとお店の裏口付近に猫が一匹。お店の猫かと思ひ、必死に写真を撮ろうと追いかけてまわす編集長。カメラを華麗に避ける猫に編集長が翻弄されていると、お店の方が出てこられました。するとどうやら野良猫だということが判明。編集長も「なーんだ」と苦笑いをしていました。そのあとにお店のご主人が出てこられ、裏口で初めてのご対面となりました。実はお店の猫はまた別にいるそうですが、残念ながら今回はお目にかかれませんでした。

ご主人に案内されて、たこ初食堂の中に入ります。たこ初食堂の建物は町の空気になじんでいます。実はたこ初食堂は、とても不思議な構造をしています。しかし私は食堂にあまり行ったことがないので、食堂ってこんな感じなのか、と特に疑問に思いませんでした。たこ初



■ (上) お店に入つてすぐ。「今週のゲリラ」？ (中) 1階のテーブル席。(下) どっしりと構えるオロチ。

堂は二階建てで、一階にテーブル席があり、二階は座敷になっています。言われてみると、食堂に和室があるのはあまりイメージが湧きません。私たちは従業員さんに案内していただき、二階の座敷のほうへと向かいました。

### どれも食べたい！豊富なメニュー

席につき、メニューを開いて注文する品を決めようとしたのですが、これがけっこう大変。メニューが豊富で、どれもおいしそうだからです。お腹がすいていたのも相まって、ますますどれも食べたくなります。とりあえず、五人のメンバーなので五品決めることにしました。

まず注文したのはタンシチュー。たこ初といえばタンシチュー、というくらい看板メニューなので、これは食べずには帰れないと思い、学生にとっては

ちょっと贅沢なお値段でしたが頼みました。次に、たこ初食堂は洋食屋さんだということ、代表的な洋食のトンカツ、エビフライ、ハヤシライス。そして最後は、お店の名前がついているたこ初ライス。どんな料理だろう、と取材班は興味津々です。

注文した品が届いてからは皆食べることに夢中で、調理場の風景を撮影させていたどころか、さうかたことをすっかり忘れていました。

タンシチューには四角く切った大きなタンが豪快にペロンと

たこ初食堂  
浜田市片庭町 56  
TEL. 0855-22-0003  
営業時間：11:00～21:00  
定休日：木曜





■ (左上) 注文した5品をみんなでいただきます。(右上) デミグラスソースのかかったトンカツ。(右中段) 元・裏メニューのたこ初ライス。(右下) タンが豪快に乗ったタンシチュー。(下段中) タルトタルソース付きエビフライ。(左下) とろとろのハヤシライス。

二枚乗っています。タンといえば焼肉の  
コリコリとしたイメージがありました  
が、タンシチューのタンは厚いのです  
くやわらかくて噛む必要もないうら  
す。二枚のタンをがんばって五人で分  
けましたが、それでも一人分の量はな  
かなのです。トンカツ、エビフライ、  
ハヤシライスも、どこか懐かしい安  
心する味でした。

楽しみにしていたたこ初ライスの正  
体は、ご飯にデミグラスソースを  
かけて、さらに卵焼きやソーセージ、  
グリーンピースが乗っている、珍  
しい料理でした。後でお話を伺った  
ところ、実はたこ初ライスは元々  
裏メニューだったそうです。たこ初  
ライスは、「ご飯にデミグラスソ  
ースをかけて食べたい」というお  
客さんの要望から生まれました。ご  
飯にデミグラスソースだけじゃ寂  
しいということで、卵焼きやソー  
セージなどを乗せて今のたこ初  
ライスになりました。

ご飯を食べ終えてしばらくすると、  
同じ階の別室で食事をして  
いた家族連れのお客さん  
が帰る声が聞こえてきました。  
「おいしかった!」と子供  
たちが口々に言いながら階段を  
下りていく音が聞こえます。その  
口ぶりから、よくお店にきて  
いることがうかがえます。お  
店の温かい雰囲気からも、地  
元の人のとってとても馴染  
みがあるお店

なんだ、と感じました。

### 「たこつぽ説」対「八本の足説」

たこ初食堂は一九四三年創業のお店  
で、七十一年の歴史があります。現  
在三代目。ご主人の佐々木真也さん  
(43)が料理を作り、奥さんの里  
絵子さん(36)が経理などを  
しています。

三代目の真也さんにたどり着くま  
で、たこ初食堂にはさまざまな歴史  
がありました。初代店主は伊野源次郎  
さん。この方が現在のたこ初食堂の  
料理を作り上げました。つまり、  
現在のたこ初食堂の味は、この初  
代ご主人の味なのです。そして源  
次郎さんの奥さんのお名前が初  
江さんという、奥さんの名前から  
とって「たこ初食堂」となりました。

たこ初食堂の「たこ」の由来について  
聞いてみると、真也さんと里絵子  
さんで





■(上) 里絵子さんから昔のメニューのお話を聞く取材班。(下) 初代から現在まで丁寧に書いて説明していただきました。

意見が分かれてしまいました。里絵子さんは「たこつぼのようにお客さんがする入ってくる」と聞いたそうですが、真也さんは「たこには八本の足がある。たこの足の吸盤でお客さんを引き寄せろ」といいます。どちらも一步も譲らない議論の末、諸説あるということになりました。

そして実はこのたこ初食堂、初代と二代目には血縁関係はないのです。二代目のご主人は元々たこ初食堂で働いていた従業員でした。二代目の名前は佐々木勲さんで、今お店を切り盛りしている三代目・真也さんのお父さんです。勲さんは一九四一年生まれで、十六歳のときから

丁稚として住み込みで働いていました。勲さんは、一度はたこ初食堂をやめて独立しましたが、たこ初食堂の初代が亡くなり、店の担い手がなくなつたため料理長として同店に戻り二代目となります。かつて丁稚として働いていた人たちの使っていた部屋は、今は客間になっていますが、扉には今もまだ「自家室」と書いてありました。

### たこ初食堂をつなぐ「縁」

一九八九年、高校を出た真也さんは東京に行き、「秀山」という中国料理のお店で修業します。これは「違う分野の勉強をしてみなさい」という、父・勲さん

の言葉からでした。真也さんが働き始めて七年ほど経ったころ、「秀山」に一人の学生がアルバイトで入ってきました。それが当時短大生だった里絵子さんです。

真也さんは約十三年間、中国料理のお店で働き、そして十一年ほど前に、里絵子さんを連れて浜田に帰りました。「お父さんと一緒に商売ができるなら」、そんな思いで真也さんは浜田に戻りお父さんと一緒にたこ初食堂を経営します。奥さんの里絵子さんのほうは、「この人と一緒なら、たとえ貧乏でもおいしいものが食べられる」と旦那さんについていくことを決めたそうです。里絵子さんは初めてたこ初食堂に来たとき、タンシチューを食べたそうです。他の店にないタンシチューにびっくりした、と仰っていました。

昨年十二月一日、真也さんはたこ初食堂の代表取締役を引き継ぎました。現在は、真也さんと里絵子さん、さらに名前を聞きそびれてしまいましたコックさん(33)、接客の従業員さん三人がたこ初食堂を支えています。こうして初代からのエピソードを聞いていると、まさにたこ初食堂は「縁」でつながっていると感じます。

真也さんはこの仕事を「天職」だといえます。子供のころからたこ初食堂を「いい店だなあ」と思っていたそうです。だから、たこ初食堂を引き継ぐことしか頭になく、他の仕事に就くことなど考え

ことがない、とまで仰っていました。

現在、真也さん・里絵子さんご夫妻には二人のお子さんがいます。上は小学校六年生の男の子、下は小学校四年生の女の子です。息子さんは将来たこ初食堂を継ぐと言っていて、真也さんも高校を出たら他のお店に修業に出すつもりだと仰っていました。自分の家だとしても甘えが出てしまうので、他のお店で鍛えることが大事だそうです。ちなみに、娘さんはパティシエ志望です。

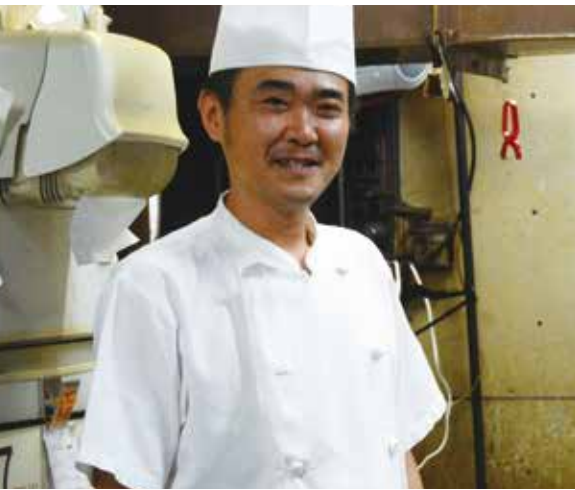
### 町の洋食屋さん

たこ初食堂は洋食屋さんですが、メニューは洋食に限らず種類が豊富です。親子丼などの丼ものから、うどん、サラダ、カツサンド……。そして中華。メニューに中華料理まであるのは、もちろんご主人の真也さんが中国料理店で修業していたからです。

加えて、メニューには載っていない



■小鳥つばいレモンしぼり器。お皿には「たこ初」のマーク。



■ (右) コックさんと岡持ち。(左) 厨房にて。少し照れくさそうな真也さん。

も、お客さんの要望があり食材があれば何でも作ると仰っていました。だから、たこ初食堂には裏メニューがたくさんあります。お客さんからの要望で、定食の白ご飯をオムライスにしてくれとか、カレーライスにしてくれと言われることも

あるそうです。なんと、醤油ラーメンを頼む人もいます。そんなときは、まかないの麺があれば作ります。子供がおじやが食べたいと言ったから作った、という話もあります。

たこ初食堂のメニューは、昔からほとんど変わっていません。それは、「味・メニューを変えない」という思いがあったからでした。たこ初食堂のお客さんは町の人々や常連さんが多く、家族で来られる方も多いとのこと。子供の頃にたこ初食堂でご飯を食べ、大きくなって浜田を離れ、再び浜田に戻ってきたとき来店する人も多いそうです。そんなとき変わらない味・メニューがあることで、懐かしいの味を食べてもらえるのだと仰っていました。

「自分が子供のときに、こういうのがあったんだけど……」と言われて「あっ、それは、たこ初ライスですね」というようなやりとりもあったそうで。たこ初食堂ではスーツ姿の人たちがオムライスを食べるといったような光景も見られるそうです。

それを聞いて私は、先程二階でご飯を食べていたときに声を聞いた子供たちのことを思い浮かべました。大きくなって一度浜田から出たとしても、戻ってきたとききつとこのたこ初食堂のご飯を食べるだろうな、と思いました。昔食べた味がまた食べられるというのは、とても嬉しいし幸せなことです。変わらない味を保ち続けるというのは大変なことだけれ

### □下見日記 (たこ初食堂) □

2014年3月3日(月)午後1時過ぎ。一方通行の迷路の中にあり、車でたどり着くのはたいへんだった。

タンシチュー定食を注文。これが出てきてびっくり。タンは細長く切っており、箸で持ち上げるとベローンという感じで、少したじろいでしまった(これについては取材本番で謎が解けた。この定食は単品のタンシチューを作ったときに出る切り落としを生かすために考え出されたメニューだった)。でも、うまかった。

しばらくして、高校生くらいの女の子2人がお母さんとおじいさんらしき人と来店。あれはきっと、おじいさんのおごりだろうな、などと勝手に想像してしまった。

私が食べ終わったころ、奥から料理人風の衣装の若い男性が出てきた。尋ねると、何とこの人が店主。取材の件は喜んで承諾してくれた。奥さんの応対も実によかった。取材の話を聞いて最初に発した言葉が「きれいに食べてくださって……」というお礼の言葉。また、「のんびり雲」は授業の一環で、学生たちは記事ができると単位がもらえると説明したら、「楽しそう！」と実にうれしい反応。(大塚)

ど、その思いが地元の人に懐かしさや安心を届けているのでしょうか。

たこ初食堂を初めて訪ねましたが、浜田に来たときにはぜひまた寄りたいと思いました。お店は昔からそこにあつたと分かるくらい町にしつくり溶け込んでいて、とても温かい雰囲気か漂っています。お店の人たちやお客さんも皆さん温かく、笑顔の絶えないところでした。来たことのない私まで「懐かしい」と感じてしまうような、不思議な空気がたこ初食堂にはあります。取材を終えて帰る際、姿が見えなくなるまで笑顔で送り出していただきました。今度来るときにはぜひ、家族や友達を連れて来たいです。(くらかみ・あかり/日本語文化系一年生)



# 徳平食堂

□特集□  
山陰ほのぼの食堂

創業  
1950年

## 徳平食堂 (松江市)

田渡夏菜





■ (右上) 店主の誕好さん。(左上) 奥さんの村子さん。(右下) 奥さんとおばあさんの富美子さん。(左下) 取材の様子。

私たちが六月七日のお昼にお邪魔したのは、松江しんじ湖温泉駅の近くにある徳平食堂さんです。初めに、この食堂の暖かい雰囲気を作っているご家族を紹介합니다。

ご主人の松崎誕好さん(62)、二代目の店主です。食堂の料理の多くはご主人が作られています。活気のある方で、私たちが奥さんやお母さんにお話を聞かせていただいている間、仕込みなどですつと動き回っていらつしやいました。でも、私たちが「ご主人！」と呼ぶと大きな声

ではきはきと質問に答えてくださいました。

そのご主人を支えているのが奥さんの村子さん(59)です。お店に入った時からとても丁寧に対応してくださいました。話の間も終始ニコニコと穏やかに笑っていらつしやいました。

初代のご主人(故人)を支えていたのは松崎富美子さん(96)。あと四年で百歳になる方には見えない、とても若々しいおばあさんでした。近ごろはカラオケと染め物にはまっているそうです。「最近

近はもの名前がでてこない」と悩みを話してくださいました。お店は主にこの三人で営んでいます。ほかに息子さんと娘さんも、お手伝いをしてくれるそうです。

### 徳を平らに

徳平食堂というのは、初代のご主人が命名されました。しかし開業した時は違う名前だったそうです。初めは姓をそのままとって「松崎食堂」として開店しました。しかし近くに同じような名前のお店があり、間違いやすいということとで改名しました。「徳平」というのは「徳を平らに」、つまり「徳をみんな平等に」という意味が込められているそうです。「まあ、

徳平食堂  
松江市中原町 98  
TEL. 0852-21-6097  
営業時間：11:30～14:00  
17:00～21:30  
定休日：日曜・祝日

そんなに考えてつけたもんじゃないと思うよ。その時思いついたから、そうつけたくらいで」。ご主人も深いところまで聞いたことがないらしく、曖昧にそう説明してくださいました。「なんでそんな名前つけたか、ちゃんと聞いとけばよかったな」と少し残念そうでした。

### 腹が減っては取材はできぬ

取材前にまず腹ごしらえ、ということと席について取材班でメニューを眺めていました。決めかねていると奥さんが席に寄って来てくださいました。初めにすすめられたのは、チャーシュー麺でした。私は迷わず注文。出てきたチャーシュー麺はいいにおいを漂わせていました。

あえてチャーシューは後で食べることにして、麺とスープからいただきました。麺ととんこつ醤油のスープを一緒に口に運ぶと予想を上回るおいしさでした。スープのだしは豚足、豚骨、野菜、鶏ガラなどたくさん材料からうまみを取っているそうです。

そしてチャーシュー。箸で簡単に切れてしまうくらい柔らかく、口に入れるととてもトロトロしていました。

もう一つの看板メニューはおでん。徳平食堂のおでんは味噌だれがかけられています。玉子とスジ、豆腐、天ぷらのセツトをいただきました。醤油だしでしっかりと煮込まれた具に味噌だれがとても効果的で、おでんの具から一味違った味を引き出して最後まで飽きることなくいただきました。

このほかにも半チャンラーメンやカツ丼を取班でいただきました。チャーハンには福神漬けがついていて、それと一緒にいただくとおいしさがアップしたそうです。またカツ丼は肉が厚くて、若者には持つて来いのメニューだそうです。しかし注文したのは、我が「のんびり雲」の編集長だったので、「年寄りにはきつ」と嘆いていました。



■おでんの仕込中。



■徳平食堂自慢の料理と営業中の店内の様子。

## 受け継いだ味

おでんの味噌だれとだし汁、それにチャーシューは先代のご主人から受け継いだものです。今もその味を守って作られています。おでんのだし汁と味噌だれは継ぎ足して作っていますが、これはおでんを一年中やっているからできることです。どちらもこだわりが伝わってくるようなおいしさでした。

こだわりといえば、奥さんの村子さんはポテトサラダにこだわりがあるそうです。「具の一つ一つを別々に調理するんです。後は隠し味にお酢をかけたり。そうすると味が引き締まるんです」

この日はお昼に伺ったものですから、自慢のポテトサラダをいただくことができますでしたが、「今度来られる時に

は作っておきますね」とおっしゃってくださいました。

ご主人の誕生日さんは徳平食堂を継ぐために大阪に出て料理の修業をしました。大阪での生活も軌道に乗ってきて、今が一番楽しいと思った矢先に先代から連絡がきました。内容は「こっちに帰ってきてくれないか」というものでした。もう少し大阪にいたいと思っていたご主人は、後ろ髪を引かれる思いで実家に帰りました。

そして予定よりも早くお店を継ぐことになりました。その一年後、先代のご主人が倒れて入院されたからです。「あの時は思ったよりも早く来て嫌だったけど、結果的に早く戻ってきてよかった」と当時を振り返っておられました。

## 二代目としてお店を継いだ誕生日さんは

食堂を改装しました。それまでお店は食堂と居酒屋に分かれていました。お店の中を高い衝立で二つのスペースに分け、食堂側と居酒屋側にして同時展開していました。入り口も二つありました。それを大きく変えました。衝立をなくし、お店の中は一つにして昼間は食堂、夜は居酒屋という今のスタイルを確立しました。

これにより、昼間は会社員の方や近所の方に良心的な値段段でお昼ご飯を提供し、夜はお酒を交えながら一品料理を食べられるお店になりました。夜の一品メニューは新しいものや季節ものを今でも考案しています。

## 笑顔の裏に

奥さんの村子さんはもともと名古屋で看護師として働いていました。結婚を決める時、奥さんはご主人に「看護師の仕事をしていいから」と言われ、それならと納得して結婚されたそうです。「でも、騙されたんですよ」

と奥さんは悔しそうにご主人を軽く睨みました。

「ご主人、言われてますよ」と私が声を掛けると、ご主人は大声で笑っただけで何の弁解もなし。

「事実だからいいんですよ」と奥さんが笑いながら一言。その笑顔が少し怖いと思っただけでしょうか。

実際、奥さんが松江で看護師の仕事を探すと、どこにも募集がなかったそうで



■誕生日祝いの様子。たくさんの笑顔が見られました。

す。看護師の仕事を探しているうちに、お子さんが生まれました。子どもができてから就職するのは難しいと考えた奥さんは看護師の仕事を選び、ご主人と一緒に食堂をすることを決めました。

でも、奥さんが食堂の仕事を嫌がっている様子はありませんでした。もちろん看護師の仕事に未練はあったかもしれないが、ご主人に「騙された」と文句が言えるのは吹っ切れているからだと感じました。

### 「それは、ない・しょ」

おばあさんの富美子さんの生まれは東京の浅草です。事情があつて島根に疎開してきました。こちらに初めて来たときは、おひとりですなツクを経営されてい

ました。先代と出会ったのもここ島根です。お二人はどうやって出会ったんですか」と聞くと、ふふつと笑った後に、「それは、ない・しょ」といいたが指で空中に「？」を作つて、はぐらかされてしまいました。その様子がとてもチャーミングで、思わず笑みがこぼれ、それ以上追及するのをやめてしまいました。

富美子さんが結婚したのは、もう先代が食堂を開いた後でした。先代はその前は卵の卸売りをしていたそうです。「なぜ先代のご主人は食堂をやろうと思われたのでしょうか」「その頃はとつきやすかつたからね。周辺にも飲食店は今みたいにたくさんは

なかつたし」

当時は戦後間もないころで、飲食店が次々に建つていく時代背景もあつたようです。

### 二人は仲良し

富美子さんと村子さんはそれぞれ東京と九州の出身で、生まれながらの島根県民ではありません。二人ともそのことで苦労されたことがあります。富美子さんがこちらに疎開してきた当時は、同郷同士で仲間意識を持つことが多く、自分はどこか浮いた感じがあつたそうです。「今では威張つて暮らしてるけどね」とちよつと得意げでした。

村子さんが島根に来た時も、似たようなことがありました。

### 感謝を忘れずに

徳平食堂は昭和二十五年に開業しました。今年で六十四年の歴史ある食堂です。「六十四年も続けられた秘訣はなんですか」と尋ねると、「それは常連さんのおかげだね」

「でも、だからこそ、おばあちゃんと仲良くなれたと思うんです。お互いに県外出身者だから、初めから結構仲良くなれて……」

「そうだね。もしそうじゃなかったら、私がドラマの姑みたいにいじめていたかもね」

二人して冗談めかして話していました。お二人がここまで素直に話せるのも仲が良い証でしょう。



ご主人は間髪入れずにそう答えてくださいました。何かご自分の工夫などを話してくださると思っていた私には意外な答えでした。きつといろんな努力をしていらっしゃると思いますが、そのことよりもお客さんのおかげだと言いつけるご主人は、かっこいいなと思いました。

## 二十歳の祝いに

取材では、話があっちに飛び、こっちに飛びと楽しいお話をたくさんしていただきました。その中で、もうすぐ私の誕生日という話も出ました。それを聞いた奥さんが、

「お誕生日のお祝いするから、ぜひまた来て」と誘ってくださいました。日取りもその時に六月十八日と決めて、またお邪魔することにしました。

約束の当日は七時くらいに伺い、今度は居酒屋となった徳平食堂に入店しました。この日は、去年の『のんびり雲』で境港の記事を担当した青世・代市コンビと連載「R431物語」執筆者の岩田先生も加わって、さらににぎやかでした。私たちが入ってしばらくするとカウンターには夫婦や女性二人組が座られたり、会社員らしき方がグループでやってこられたりしました。何やら会社の愚痴が聞こえてきて、しみじみと「居酒屋だな」と感じました。

今日は取材ではなく、私の誕生日のお祝い。おでんの盛り合わせも豪華に注文

しました。松江は葉物がおでんの具として食べられている珍しい地域です。徳平食堂にも春菊や水菜がメニューに並んでいました。葉物のおでんは初めて食べましたが、思ったよりも違和感なく食べられておいしかったです。

もちろん「ポテトサラダ」もいただきました。奥さんのこだわりの一品と初めてから聞いていたこともあるでしょうが、家庭的な味で温かみを感じました。一人暮らしの身としては久しぶりに食べる家庭料理でした。

「お誕生日の人、誰だっけ？ はい、おめでとう」

と言いながら、奥さんが持ってきてくださったのは特盛のちらし寿司でした。みんなでお礼を言いながら、少しずつ分けていただきました。

途中、おばあさんも出て来られ、みんなで楽しく談笑しながらご主人と奥さん自慢の料理をいただきました。本当に親切で優しい方ばかりだなと改めて感じました。

私個人としては、この取材がなければなかなか入るきっかけがなかったお店だと思います。徳平食堂を知り、食堂のご家族と接することが出来たととても幸運でした。

「また来てくださいね」と奥さんとおばあさんがお見送りしてくださいました。その言葉通りまた足を運びたいと思う一時でした。

（たわたり・かな／日本語文化系二年生）



□特集□  
山陰ほのぼの食堂

創業  
1912年

# 武蔵屋食堂 (鳥取市)

安達由加里





■ (上段) 武蔵屋食堂の看板メニュー「カツ丼」(左)と「素ラーメン」。

今年の特集は食堂！ ということで、食べるのが大好きな私は、ぜひ食堂の取材をしたいと思い、すぐに手を挙げました。私はこれまで外食をするとき「食堂」で食べる機会はまったくと言っていいほどありませんでした。食堂は定食メニューが多いところというイメージはありましたが、実際どんなところか知りませんでした。なので、今回の取材がとても楽しみでした。また、松江出身の私は

今回「のんびり雲」の作成に関わることに、できれば行ったことのない遠くの地域の取材がしたいと思っていたので、鳥取市にある武蔵屋食堂に決めました。

### 素ラーメン！

六月十九日、私たち取材班六人はジャンボタクシーに乗り込み、どんな食堂なのか、何を食べようかな、などと話しながら鳥取に向かいました。琴浦

パーキングエリアでの途中休憩では海が近くに見えたため取材班のテンションはぐんと高まりました。

そして、私たちは約二時間の移動を経て武蔵屋食堂に到着しました。鳥取駅から県庁の方に向かって八百メートルほど進んで、細い道を少し入ったところにあります。今回の特集では創業五十年以上の食堂を取り上げているのですが、武蔵屋食堂は中でも一番古く、なんと創業百二年だそうです！

私たちは一時期に店内へ入りました。ちょうどお昼時ということもあって、店内は親子連れで来ておられる方や一人で来ておられる方など、たくさんのお客さんがおられました。武蔵屋食堂はテーブル席のみで、四人掛けが五つと二人掛けが一つの合計二十二席です。私たち取材班は少しだけ店内で待ってから、三人ずつに分かれて座りました。

まず武蔵屋食堂で食べなければ損なのが素ラーメンです。武蔵屋食堂は素ラーメン発祥のお店です。素ラーメンとはうどんの出汁に中華そばが入っているものですが、昭和三十三年に誕生したチキンラーメンよりも早く、昭和三十年ごろにはメニューとして出されていたそうです。うどんの出汁ということもあり、具も和風で、かまぼこ、もやし、ねぎ、それに天かすも乗っています。

武蔵屋食堂では、「半素ラーメン」というメニューもあります。丼物と半素ラーメンを頼まれる方も多くいらっしや

るそうで、取材時にも二点セットで注文するお客さんがおられました。

### ケチャップのあんかけ!?

素ラーメンとともに武蔵屋食堂の看板メニューがカツ丼です。このカツ丼は一般的なカツ丼とは違い、玉子とじではなくケチャップのあんがかかっています。このケチャップのあんは武蔵屋食堂のオリジナル料理です！

また、一般にカツ丼と聞いて想像するのは豚肉なのですが、このカツ丼はなんとビーフカツです！ 豚肉のカツ丼もありますが、こちらは「トンカツ丼」とい



■昔の武蔵屋食堂。看板に注目！



武蔵屋食堂  
鳥取市職人町 15  
TEL. 0857-22-3397  
営業時間：10:30～17:00  
定休日：日曜・祝日

■(右上)木の葉丼。(左上)チキン丼。(中段右)珍しい玉子とじの天丼。(右下)きつね丼。(左下)トロトロのあんかけうどん。

う別メニューになっています。

さらに、カツ丼とトンカツ丼にはトマトとパセリが乗っていて、私が今まで食べてきた一般的なカツ丼とはまったく違ってました。お店に張ってある「創立一〇〇周年を迎えて……」という張り紙の中で、「父が考案した素ラーメン、カツ丼(ケチャップのあんかけ)は、私の自慢だ」と三代目店主の吉村良子さんは書いておられます。

私たちは素ラーメンとカツ丼に加えて気になったメニューを選んで注文しました。トンカツ丼、木の葉丼、きつね丼、チキン丼、天丼です。

素ラーメンは初めて食べたのですが、出汁が効いていて優しい味でもおいしかったです。ぜひ食べていただきたいメニューです！

そのほかのメニューで驚いたものが二つありました。まず一つがチキン丼です。チキン丼はなんと、どんぶりの中にチキンライスが入っているというものでした。チキンライスがどんぶりに入っているのは取材班の誰も見たことがなく、とても新鮮でした。

二つ目が天丼です。ほとんどの人は、ご飯の上に天ぷらが乗っていて、つゆがかかっているものを想像すると思います。しかし、武蔵屋食堂の天丼は違います。なんと天ぷらが玉子でとじてありました。初めて玉子とじの天丼を見たので気になって聞いてみると、昔から天丼はこの形だそうです。



■昔の写真の説明をしてくださいました。

取材班は注文したものを一通り食べたのですが、麺類も食べてみなければという声上がり、追加で「あんかけうどん」と「かしわうどん」を注文しました。「あんかけうどん」はすごくトロトロとしたあんで、あんの上に海苔が浮かんでいて、さらにその上にしょうがが乗っていたのですごく驚きました。

武蔵屋食堂で食べた料理はどれも珍しかったです。素ラーメンとカツ丼・トンカツ丼はもちろんですが、天丼やチキン丼も初めて見る形で本当に新鮮でした。また、木の葉丼やきつね丼は取材班の中で食べたことのある人がいなくて、みんな初めてでした。木の葉丼は、かまぼこやえび、しいたけなどの具が玉子でとじてあり、きつね丼は出汁で煮た油揚げと



玉ねぎとかまぼこが乗っています。どちらも出汁が効いていて本当においしかったです。

### やしきむ……？

武蔵屋食堂は現在、店主の吉村良子さん（66）、ご主人の和美さん（71）、従業員の篠原喜久江さん（65）、妹さんの鈴木和恵さん（64）、娘さんの湯本祐代さん（43）の五人でお店をやっております。ご主人の和美さんは、もとは国鉄（のちJR）に勤めておられました。そのころも休日にはお店を手伝っておられたのですが、定年後は毎日お店の手伝いをしてられます。

良子さんは最初に戦前のお店の写真を見せてくださいました。昔、お店の名前はひらがなで「むさしや」だったそうです。今と違い文字を右から左に書くので「やしきむ」と読む子供たちもいました。その後、字画が良いということで漢字になったそうです。良子さんは「もしかしたら『やしきむ』と呼ばれるのが嫌だったのかも……」と笑っておっしゃっていました。

写真をよく見ると、正面の看板と横の看板で字の向きが違うのが不思議でした。また、同じ正面の看板の中でも字の向きが右から読むのと左から読むのがあっておもしろいです。

武蔵屋食堂は良子さんで三代目です。一代目は良子さんのお父さんの義父の啓次郎さんです。啓次郎さんは一九二二年

に武蔵屋食堂を開業しました。そして、二代目は良子さんのお父さんの虎男さんです。虎男さんは一九三六年、十六歳のときに吉村家の養子となりました。

武蔵屋食堂は最初、西洋料理屋だったのですが、啓次郎さんの遺言の中に洋食はだめだと書かれており、虎男さんは和食も取り入れ和洋料理屋にしました。

虎男さんがお店を継いだころはお客さんが少なく、集会所のような感じだったそうです。虎男さんはこのままではいけないと思い、武蔵屋食堂を立て直すことを決意し、昭和三十年頃から素ラーメンやぜんざい、箱寿司、かき氷などを始めました。そのころ素ラーメンはおやつのような感覚だったと言います。ぜんざいやかき氷、箱寿司などのメニューは現在残っていませんが、今の武蔵屋食堂のメニューはほとんど虎男さんが考えたものです。おにぎりなど、増えたメニューも



■後ろの看板が時代を物語っています！

あるのですが、基本は昔から変わっていません。

その後、徐々に出勤なども増えていきました。虎男さんは焼き飯を作ろうと思った次の日にはもう焼き飯を作っているというくらい、何事にも挑戦する方だったそうです。

昔は近くの学校の生徒たちがよく来ました。寄り道をしてはだめという決まりがある学校も、武蔵屋食堂に寄るのは特別に許可していたと言います。三時ごろになると、近くにある鳥取県立西高校や家政高校（現在の敬愛高校）の生徒たちがよく来たそうで、生徒たちには素ラーメンを二玉にするなどのサービスをしていたこともありました。

現在では、生徒たちはほとんど来なくなり、近くにある市役所などに勤める人が客層の中心です。なので、十二時から一時頃が一番混みます。土曜日は家族連れの方が多そうです。

### 昔から変わらないことが大切

良子さんは二〇〇〇年に虎男さんが八十歳になりお店に立たれなくなったため、代わってお店を切り盛りするようになりしました。良子さんはそれ以前からお店の手伝いはしていたのですが、調理はしていませんでした。料理の仕方は特に習ったわけではなく、見よう見まねで覚えていったと言います。

良子さんにいくつか質問をしました。まずお店のこだわりを聞きました。こだ

わりは地元の食材を使っていることです。無駄なものを入れずに天然のものを使い、お肉も鳥取県のものを使っています。

加えてお店を長く続けるコツをお聞きしたところ「コツは変えないことです。今も昔からやってきていることと同じことをやっていきます」とおっしゃいました。昔から出汁は北海道の天然昆布とカツオから取っています。メニューも虎男さんが考えたメニューから変えていません。

それもコツの中に含まれるのかなと思いました。

次に、お店をやっていて大変だったこと、良かったことをお聞きしました。「仕入や帳面の管理を任せられたのでそこが大変でした。お店の修理もしないといけないので、そのための資金の工面も大変でした」と言っておられました。また「三十年も四十年前に來られたことのある方が久しぶりに来て『変わらないね！』と言ってくださるのがとても嬉しいです」

とおっしゃっていました。

武蔵屋食堂は出勤もしておられ、取材の最後に岡持ちを見せていただきました。昔は岡持ち自体が今に比べて大きく、最大で十六個人入る岡持ちもありました。それを二つ持つて、つまり最高三十二個も一度に出前しておられたのです。どれだけ重かったのか、想像もできません。今は、一度に大量の注文がないので十六個人入る岡持ちの出番はなくて、活躍しているのは四個の岡持ちです。現在もご主人の和実さんが出前をいらつしやいます。

武蔵屋食堂では貴重なお話をたくさん聞くことができました。素ラーメンというものも初めて食べることができました。本当に美味しかったので、鳥取市に來たときにはまた食べたいなと思いました。

また、今回の取材で、良子さんを初めお店の方々がみんな笑顔で迎えて下さいました。皆さんの素敵な笑顔が印象に残っています。食堂は私たちのような学生はこれまであまり行く機会がありませんでした。ですが、実際に伺ってお話を聞いたり、料理を食べたりして、食堂の雰囲気や素敵だなと思いました。どこか落ち着く雰囲気がありました。

武蔵屋食堂はとても暖かい雰囲気の食堂です。素敵なところなのでぜひ一度行ってみてください！

（あだち・ゆかり／文化資源学系二年生）



■（左上）鏡に食堂の名前が！（左下）16個人入る岡持ちは大きかったです！

□特集□  
山陰ほのぼの食堂

創業  
1955年

お食事処

# 大衆

(奥出雲町)

小豆澤七郎

## お食事処 大衆

旨  
スタミナメニュー  
スタミナ満点

味自慢

御食事処

お天婦羅  
お食事  
大衆





■ (右) 厨房の様子。忙しそうです。(左上) 天ぷらを揚げているご主人。(左下) 今も現役で働いているトヨコさん。

私は昨年九月、「地域探検学」という授業で奥出雲町に行ってきた。二泊三日の合宿で様々な体験をしたのですが、自然がとても豊かで、食べ物もとても美味しく、何よりも現地の人たちがとても優しくて、そんな奥出雲町に機会があればまた行きたいなと思っていました。二度目の奥出雲もやっぱりのんびりしていて、少し懐かしい気分になりました。

「お食事処 大衆」は奥出雲町役場仁多庁舎の向かい側にあります。六月二十三日、私たち取材メンバー四人は十二時過ぎに短大を出発、一時過ぎに「大衆」に到着しました。店の前には「チャンポン」「スタミナラーメン」など、メニューを書いたのぼりがたくさん並んでいます。店内は、カウンター席が九席と、あとは小上がりで、六人くらい囲んで座れるテーブルが五つあります。



■ (上) 日替定食。(下) ミルクチャンポン。

## 「大衆」という名前の由来

「大衆」は昭和三十年(一九五五年)に創業し、来年で六十年の節目を迎える歴史のある食堂です。現在の店主、柏富芳さん(61)は二代目です。

「大衆」の歴史は、出雲三成駅前にあった「川芳旅館」からスタートします。昭和三十年、鉄道客が減り、宿泊客も減ってきたので、「大衆食堂 川芳支店」を出すことになりました。この店を任せられたのが、現在のご主人のお父さん、柏道徳さんです。

今のご主人、柏富芳さんは、日本調理師学校の大坂辻学園で勉強したのち、松江のホテル白鳥で三年半修業します。しかし、昭和五十一年(一九七六年)にお父さんが体調を崩したため予定より早く帰ることになりました。このとき富芳さんはまだ二十代前半でした。そして翌年、道徳さんが亡くなられ、富芳さんが「大

衆」を継ぐことになりました。以来、今年で三十八年になります。

富芳さんは「大衆食堂」という店名があまり好きではなかったようで、店舗改装のたびに名前を変えようと思ったそうです。でも、お母さんが名前を変えることに反対だったし、先代のことも気になったようです。結局、今でも「大衆」の二文字は残り、「お食事処 大衆」という名前で営業しています。富芳さんはそのことを「背後霊のようだ」と表現しておられました。

## 家族が力を合わせ……

現在の「大衆」の働き手は、ご主人の柏富芳さんを中心に、お母さんのトヨコさん(81)、長女的美智子さん(35)と次女の智恵子さん(27)、それに従業員の方々です。娘さんは二人とも嫁いでいますが、嫁ぎ先が近いので、仕事や子育て

お食事処 大衆  
奥出雲町三成 356-2  
TEL. 0854-54-0129  
営業時間：11:00～14:00  
17:00～21:00  
定休日：日曜



■ (上) 子ども時代の写真を見ながら懐かしげに話す美智子さん(左)と智恵子さん。(下) 楽しそうな取材風景。

での合間を縫って手伝いに来ておられます。二人は幼いころ、よく店の手伝いをしていたそうです。

娘さん二人の子ども時代の話をしていたら、トヨコさんがそのころの写真を持って来て見せてくださいました。四人の子どもたちが写っていました。ご主人が撮られたもので、きょうだいの頭がきれいに斜め一直線になっていて、とてもほほえましい写真でした。四人のお子さんのうち二人は現在、奥出雲を離れ遠くに住んでいらっしゃるようで、富芳さんは少し寂しそうです。

### 看板メニューはチャンポン?

「大衆」は定食から麺類まで幅広いジャ

ンを扱っています。私たちは日替定食、ミルクチャンポン、ボリユームラーメン、焼きそばを注文しました。

日替定食は品数が豊富で、とても美味しかったです。ミルクチャンポンは牛乳のコクがあつて、塩分もやや控えめで美味しかったです。ボリユームラーメンは大きなトンカツが乗っていて、本当にボリューム満点でした。

ちなみに、「大衆」の看板メニューにして一番人気メニューがチャンポンです。何しろ入口の暖簾をくぐって店内に入ると、そこには「本場の味 チャンポン」と書かれた赤い大きな暖簾がかかっているくらいですから、力が入っています。

そのチャンポンには、ひとつのエピソードがありました。昭和五十四年(一九七九年)にご主人は新婚旅行で長崎に行ったとき、チャンポンを食べた思い出があります。「その時食べたチャンポンはとても美味しかったが、田舎者の口には合わなかった」とおっしゃっていました。

そこで、このチャンポンを、本来の豚骨スープから魚介スープに変えて田舎風にアレンジしました。これで「大衆」らしいチャンポンになり、地元のお客さんに受け入れられるようになったそうです。残念ながら私たちが姉妹品のミルクチャンポンしか食べませんでした。そこにはハート型の蒲鉾が入っていました。出雲地方ということで、ご縁を意識してハート型の蒲鉾を入れたと言っておられました。

### 本当はうどん屋を目指していた

取材が進むにつれて、たいへんことがわかりました。ご主人は、「本当はうどん屋を目指していた」というほど、うどんなに強いこだわりを持っておられたのです。

大衆のうどんの麺は自家製麺(手打ち)です。その麺の作り方ですが、袋の中に生地を入れて、体重七十五キロのご主人が袋の上に乗って足で踏みませます。その生地を二回揉み込んで寝かせます。そして最後に伸ばしてローラーで切り分けて麺が完成し、茹で上げて冷ましてから急

速冷凍します。この冷凍もおいしい麺づくりのコツです。

こういう手間暇をかけているからこそ、強いコシがあつておいしいうどんになるという話でしたが、この日、取材メンバーの誰もうどんを注文しませんでした。

### 大衆のお客さん

「大衆」の営業時間は、昔は朝早く八時半から始めて閉店は二十三時と、遅くまでやっていたそうですが、現在は十一時〜十四時、十七時〜二十一時です。昔はお客さんも多くて、夜も遅くまでやっている、酒を飲む人も多かったということです。昔は座つたら「酒」、「それから何か(店におまかせ)」というお客さんや、閉店の看板を出しても人つてくるお客さんもいたそうです。

今も、夜は居酒屋としても利用されて







■ (左上) サラダうどん。(右上) 梅おろしうどん。(右中段) 舞茸天うどん。(右下) 天ぶらうどん。(左下) 食事風景。中央にはキュウリの漬物も。

いて、そのためのメニュー、いわゆる「今夜の一品」も用意されていますが、昔に比べてずいぶんお客さんは減ったそうです。ご主人は、「これからも頑張つて耐えていくしかない。おいしい料理を作り続

きたい」と私たちに決意を語ってくださいました。

**うどんを食べなければ……**

最初の取材から約一ヶ月後の七月二十八日、私たちは再び大衆に足を運び

ました。なぜかという、最初の取材のとき誰もうどんを食べなかったからです。お話を伺って初めて、ご主人のうどんへのこだわりを知りましたし、サラダうどん、梅おろしうどんといった変わった冷やしうどんの存在も知ったからです。このサラダうどんと梅おろしうどんは今亡き奥さん（今年二月に亡くなられたそうです）の考案メニューで、そのエピソードを聞いて、ぜひもう一度食べに来なければと思いました。

今回の取材班は五人で、全員がうどんを食べました。サラダうどん、梅おろしうどん、天ぶらうどん、舞茸天うどん、きつねうどんを注文しました。ちなみに舞茸天うどんも奥さん考案のメニューです。

私が食べたサラダうどんは、たくさんの野菜にエビと温泉玉子が入っていて彩

が豊かでした。麺はシコシコで、野菜がシャキシャキとても新鮮で、ボリュームもあつて思つたより食べごたえのある一品でした。サラダうどんは、ヘルシーながらもガツツリ食べたい人におすすめのメニューだと思いました。

実際に食堂に携わっている方の話を聞いて、そのおもしろさや苦労がほんの少しですがわかつたような気がします。うどんなどは手間暇をかけているからこそとても美味しくなっていて、これも店を長く続けるコツかもしれないと思ひました。これからも、お体に気をつけて長く続けられることを願っています。皆さんも、奥出雲町に行く機会があれば、ぜひ一度「大衆」を訪ねてみてください。

（あずきざわ・しちろう／文化資源学系二年生）



■ 「チャンポン」と書かれた大きな暖簾と店内の様子。