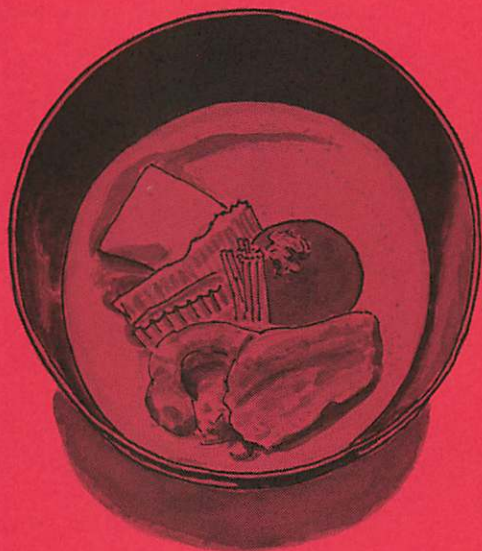


老舗の街・尾張町シリーズ15

尾張町を支えた女たち その伍

浅野川の流りに味を活かして百年



目 次

はじめに	1
母のこと、祖父のこと	2
年末年始の思い出と尾張町界限風情	3
「の」の字から始めた筆文字の練習など	6
料亭の日常と家庭生活は	8
治部(じぶ)料理について	9
戦争のころ	10
近所の人達に諭されて“おかみ”に	13
お客さんの今昔を眺めながら	15
お大事帳は宝もの	17
春夏秋冬の“あしらい”の中での日々	18
百年を越えて	20
あとがき	23

はじめに

近ごろは、店の名前を見ているだけでは、何の商売をしているのかわからなくなっている店が増えているようです。カタカナ等で3～4文字位に小粋にまとめ、流行りのCIとかで、色とデザインに凝っている。確かに、ちょっと見にはセンスも良いし。

これはこれで、時代の移り変わりに敏速に対応するために、固定した仕事内容の店名を避けようとする現れなのでしょう。1つの商売ではなく、もっと広い範囲の商売に対応するには、必要なことです。ただ、あまりに抽象的でフィリング先行にだけはなりたくありません。

何事においても、その見目麗しい外目(そとめ)だけでなく、人を引き付ける魂(たましい)を忘れては、つまらなくなってしまう。

尾張町界隈を歩いてみると、尾張屋〇〇商店という出身地から取った名前とか、創業者の名前とか、〇〇時計店と商売の内容そのままの名前とか。一目見るなり、この店は誰がどんな商売をしているかが分るようになっている。ここには、こんなお店がたくさん軒を並べてお客様をお待ちしています。

いつの時代にも、そして、今のように激しい流動性のある時代だからこそ、自分で一本筋を貫き通すこと。先代よりの“こころ粹”を受け継ぎながら、この道一筋に“商い”を“飽きずに”続けることの“こだわり”こそが、奥深い処で求められているのではないのでしょうか。

とはいえ、苦勞と商いの張り合いとは、背中合わせのようなもの。特に、夫婦や家族が共々に、自分達の店の商売にやり甲斐を持って協力すれば、こんな素晴らしいことはないでしょう。

そんな姿を垣間見させるオアネサン[おかみさん]が、少なくなったとはいえ、確かにこの街には住まいしながら、商いをしているのです。今回の老舗料亭のおかみのように。

母のこと、祖父のこと

料亭という商売は、はた目からはどうか知らんけど、ここで生まれ育った姉や私には、とりたてて特別なものやなかった。ごく当たり前で、皆んなこんなもんやと思うとったんやわ。

そんな中で、今でも母のことは忘れられないことや。私がこうしていられるのも、母が見守ってくれたこそやし。うちの人[主人]と出会うまでは、ほんま[本当]にこころの支えやった。

母は、あのころの繊維会社の番頭さんの二女で、祖父に見初められて父と一緒にになったと聞いている。大正10年の結婚式の行列がまた大変で、先頭が店に着いても、一番後はまだ材木町の実家を出たばかりだったとか。

でも、ほんわりした気持を味わう暇もなく、式の翌日から早速「もじり[仕事着]を着てこんしゃい！」と厳しく祖父に言われたとか。

商いのことを何も知らんと、お茶やお花、お琴を習っていたお嬢様から一転しての生活は、どんだけ大変やったろうね。姑さんでなく、祖父からはそれこそ、“はし”の上げ下ろし、“あいきつ”の仕方にとるまで仕込まれたんや。小さいころから慣れてしまっている私等と違って、一口で言えん苦勞やったと思う。けど、不思議とグチだけは聞いた覚えがなかったわ。

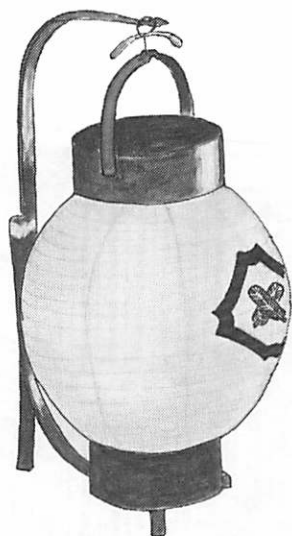
いちずで、やりだしたらしまいまで自分でせな、気が済まんかった気性のせいかしら。座敷回りやお酒のおかん。そして冬は、小さな火鉢をお客さんの手元に置くための“炭切り”と、することはどんだけでもあったがや。

「なんや、このオアネサン[おかみさん]は！」

祖父に、ちょっとでも思わせんようにするために、それこそ一所懸命に頑張ったんやろね。

もともとこの店は、祖父が寺町の老舗料亭の鏝甚さんで、長年たたきあげた腕を基に始めたんやて。独立する時に、修業した店にご迷惑を掛けてはいかんと、犀川口とは反対側にあたる、浅野川界隈のこの処で商売をし出したんが始まりなのや。

そやから、まず味噌蔵町で料理屋を開めた3年後、泉鏡花が東京へ向かった年(明治23年)に、前田考敬屋敷跡の地で金城靈沢から名前をとって料亭を始めたのが、創業やと聞いている。



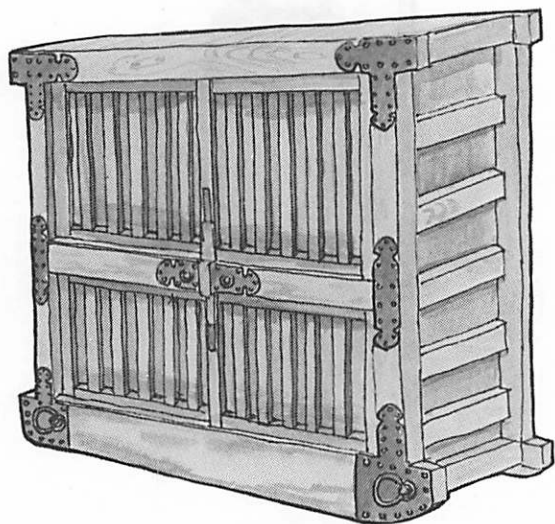
祖父にとっては、そんな自分の器量を賭けた店を、しっかりと引き継いでもらいたい思いで一杯やったんやね。母に対して、早く料亭の表看板の“おかみ”として一人前になってほしいと、つつい敵しい言葉になってしもうたんやろ。

年末年始の思い出と尾張町界隈風情

私が小学校へ入ったころ(昭和10年)は、まだお客さんへのお勘定や、店の支払いは半期毎やった。

大晦日になると、手の空いている男の人は、皆んな集金に出掛けるのや。

一方、店では、敷台〔玄関〕のど真ん中に机を持ってきて、金庫代わりの船タンスと仕入先の請求書の束を置く。と、もうそのころには、朝から座って待っている人で、ズラリと行列が出来るんや。今と違って、巻紙に筆で書いた請求書なんやけど、半年分なので、まるで反物みたいに太くなっていて、それが山のように高く積み上げてあったね。

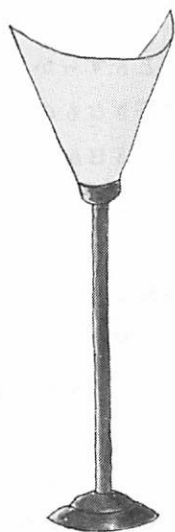


支払いは大口でも値切らず、全部現金やった。払う方も集金する方も、間違えんように勘定するもんで、なかなかかどらんのや。ずっと順番を待っている人に気の毒やさかいと、お茶を一服ずつ差し上げるのに、母に言われて私も手伝わされたし。

何しろ、皆んな払い終ると、もうあたりが暗くなってしまいう程。でも、女達はそれどころやない、掃除をするのに大忙しや。ついさっきまで、お客さんが優雅に居られた跡を片付けて、新しい年を迎える準備をせならんし。広い店

の中を隈なく奇麗にするのは、ちょっとやそっとのことではなかったさかい。

縁起や、物事のけじめをきちんとするのがこの世界や。それには、「お蔭さまで」と、感謝の気持を大事にする性根が肝心要(かんじんかなめ)になる。もう、11時も回って整理された順に、廊下の角々、板場[調理場]の向板の上やかまど、帳場[事務所]、井戸、ご不浄[トイレ]に灯明を1つ1つ点けて行くと、何やら心が洗われるみたい。



大晦日のどんじまいの仕事が終って茶の間に寄って、一段落していろりに豆殻をくべていると、“ゴ〜ン”と除夜の鐘が鳴り始めるのや。皆んな、きちんと座り直して、「おめでとうございます」とおじぎをし合う。ちょうど、そんな時に茶釜の蓋が沸騰して、静かな中で“カラカラカラッ”と、何んともいえん良い音で鳴り出すんや。

小っちゃい梅干しを入れたお茶碗にその黒豆入りのお湯を注いで、黒豆を2

つ粒3つ粒入れて”福茶”とって頂くんや。もう私なんか眠くって仕方がないんやけど、「眠ると白髪になってしまう」といわれて、手で瞼の閉まるのを押さえとったくらい。でも、我慢すれば、母に買い初めへ連れて行ってもらえるし。

買い初めは、一斉に幔幕(まんまく)を張った店がズラリと並ぶ尾張町の大通りを武蔵ヶ辻まで歩くんや。突き当たりには田守呉服店や三越から変わったばかりの丸越百貨店まで、とにかく人、人、人が押し合うようにたくさん通って賑やかなんや。両側の店からは、威勢の良い掛け声が揚がり、煌々とした明かりで、目がくらむばかり。

さっきまでの、あせなかったこともすっかり忘れ、浮き浮きと楽しい気分になってしまう。一回りして、母に好きなものを買ってもらった後は、ぐっすり眠れることが、また嬉しかったわ。3日からは、また忙しい日々が始まって、いろいろ手伝いせならんようになるし。

「の」の字から始めた筆文字の練習など

このごろのように、料亭が年末に家庭用のおせち料理を作るような忙しさはなかったけど、いつもお世話になっているお得意先に、この店特製のお歳暮のものは作とったね。

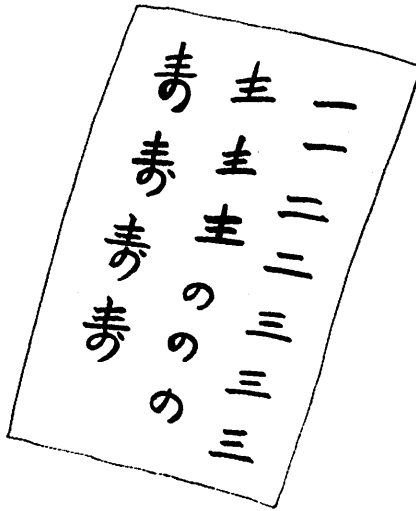
板場の方で出来上がった”ふかし”をお重に入れて、集金に出でない仲居さんが、あっちこっちへ配り物をしに行く。お蔭さまで、祖父が開店してから繁盛して次々と増改築する程にお客さんが多いもんで、1日がかりなんや。

小さい私等は外へ出ない代わりに、母に言われて、お重ののし紙に”寿”と筆で書かならん。

お姉ちゃんも、あんたも、最初から上手く書かんでもいいのや。私が書いた上へ紙を置いて書けばいいんや。ほら、最初に棒を三本横に引いて、次に縦に一本通してから下の方は、ひらかなの「の」の字を書いて、「」を点ければ、ほうら”寿”の字になるやろ。

と、おだてられたのか、お尻をたたかれたのか分からんうちに、何百枚も書

かされる羽目になるんや。回り中の人々が忙しくしているので、子供ごころにも、いつしか、たどたどしいながらも“寿”……“寿”……“寿”の字が書かれて行く。



あれが、私が筆を持つということの馴れ初めやったね。

ふっと気が付くと、母が横でじっと見ている、

大変やろうけど、こんなにたくさんのお客さん達が、この店の料理を引き立てて下さるんや。そのお礼の気持で持って行くお歳暮の、大事な字やさかい、「ありがとうございます」の感謝のこころを込めて書いてね。

あのころは、書くのに手一杯で、母の言葉もろくに耳に入らんかったけど、今になってみると……良く気持が分る。

そやさかい、今でも店に来られるお客さんにお出しする“お献立”は、どんなにあせなうても、私が筆でこころを込めて書くようにしているわ。

料亭の日常と家庭生活は

私が勉強をしている横を、

芸妓さんが「こんばんわ」と挨拶しながら通って行く_____。

板場の人が、何やら料理の材料を持って通って行く_____。

どこまでが家の中で、どこからが店なのか、さっぱり分からん。

お勤めの方は、会社と家庭の場所がはっきり違うけど、ここでは店と家の中というか家庭が一緒な処にあって、区別する方がかえっておかしいのやろね。尾張町の商家にしたって、店先と奥の生活くらいの大まかな区切りはあったようやけど、家の者にとってはたいした違いでなかったし。

自分のことをしながら店の手伝いをしており、店の手伝いをしながら自分のことを混ぜてしている。慣れない人には、落ち着かんことやろね。

学校から帰って来ると、母も誰も彼も仕事で忙しいもんで、「おかえり」も言ってもらえん。せめて戸棚の中のお菓子を食べようとすると、その前に母からのお手伝いの言づけを書いた紙があるのや。

今日は、これとこれをしてね。

まるで、こちらのお腹の減っているのを分かっているみたい。でも、いつの間にかお手伝いしているのも、自分の身の回りみたいなことやからかね。

あのころは、1つの仕事を皆んなで共同でしていたんや。板場の人も、お客さんへの料理を作るのに忙しいし、新入りの子にしたって修業でご不浄の掃除をしてるし。手の空いている女手にしたって板場の下ごしらえをしたり。

そやさかい、店の仕事をある程度、あんた等の分やぞ、家の者やさかいせならんことなんやぞ、と教えられたんや。

商売屋に生まれたんやから、店の皆んなが仕事し易いように、下仕事をするもんや。別に親が無理に教えることでもなく、尾張町やらそこら中の世間一般の店では、そうしたことは当たり前のことだったはずや。

下駄屋さんなら、下駄屋さんなりに。合羽屋さんなら、合羽屋さんなりに。何も、料理屋だけ特別ということもなかったもんで、取り立ててどうの、とい

う気持にはならなかったね。

それでも、まごまごしていると母に置いて行かれて寂しい思いをせなならんもので、仕事している後からチョココマカと付いて回ってたね。お蔭で、小さいころから、見よう見真似で昔のいろんなシキタリを覚えさせてもろうたわ。

母と掛け軸を掛けたり、また香炉を置く卓(しょく)でも、畳の数を読んで奇数に置くとか、こんな場合は偶数にするとか。法事やったら、こうするんやとか。と言われたり、聞いたとかいっても、耳のあっちからこっちへ飛んで行くのが普通なんや。けど、そこは母と一緒にいると理屈な[巧みな]もんや。

これっ！ちゃんと13読みなさい！と言われると、1つ2つ.....7つと畳の縁の数を13読んで卓を置くとか。

今では、随分と大事なシキタリがデカイコト[たくさん]消え去ったりして、残念なことやわね。年末年始の移り変わりとか、祭りの時の仕方とか。報恩講(ほんこ)さんにしても、昔のように御坊御膳まで出すことはありゃせんし。

小さかったあのころは、お盆のお墓参りにしても、暑い盛りに、きちんと色紋付を着て、市電に乗ってから歩いて行ったもんや。今時のように、クーラーの効いたタクシーやら自家用車でさっとう行くなんて考えられんことやった。私等にとって、夏物の紋付というものは、汗で色が変わるのが当たり前やったしね。

治部(じぶ)料理について

加賀の治部料理いうたら、もっぱら鴨が使われてるでしょ。でも、ももとのところは“つぐみ”が本当やったんや。最近では、捕ることが出来んようになったもので、残念なことや。

このごろは、市場なんかで材料を仕入れると、ある程度の下準備をしてくれるわね。小鳥なら挽いて来てくれるとか、魚ならお腹を開いて来てくれるとか。ところが、あのころは、“つぐみ”の治部でございますとあって、今日はお客さんに百羽から二百羽も要するというのに、まあ、“つぐみ”をポッポ[鳥]そのままの姿で市場の人が持って来るんやわ。

勿論、皆んなで羽根をむしるんやけど、やっぱり私等も手伝わされるんや。でも、女の子やさかい、生きたままの姿では恐いわね。ほしたらね、普通は上からむしるのに、目を背けてすると、羽根の反対向きに力を入れてしもうて、薄皮までむけてしまうことがあるんや。

そんな下仕事を、ちょうど渡り鳥のシーズン、11月の中旬のころからになると、させられたね。

きれいに裸になった“つぐみ”は、板場の料理長の器用な手つきで、見ているうちにさばかれるんや。クチバシとか足とか、ちょっとした所を切り取った後は、トントントンッと内臓ごと細切れに。麦の粉をまぶして、醤油やら赤砂糖、お酒やら何やらを加えて煮る。

すだれ麩なんかは湯にサッと通して置いてから、薄味のだし汁で煮て置く。

お客さんの前には、お椀の“つぐみ”の横にすだれ麩、舞茸(まいだけ)を盛りつけてトロリとした煮汁をかけて、わさびを付けてお出するんや。そりゃもう美味しくて、ちょっとやさそとの味でない。鴨で作ったものなんかとは、比べものにならんもの。

“お献立”にも、「加賀伝承、椀物、治部」とこだわって筆で書く。何といっても、金沢という古い歴史の重みのあるところでは、料理だけを出すんでない。それを食べて戴くための、私等の“ころいき(粹)”を味わってもらうほどでないといかん。

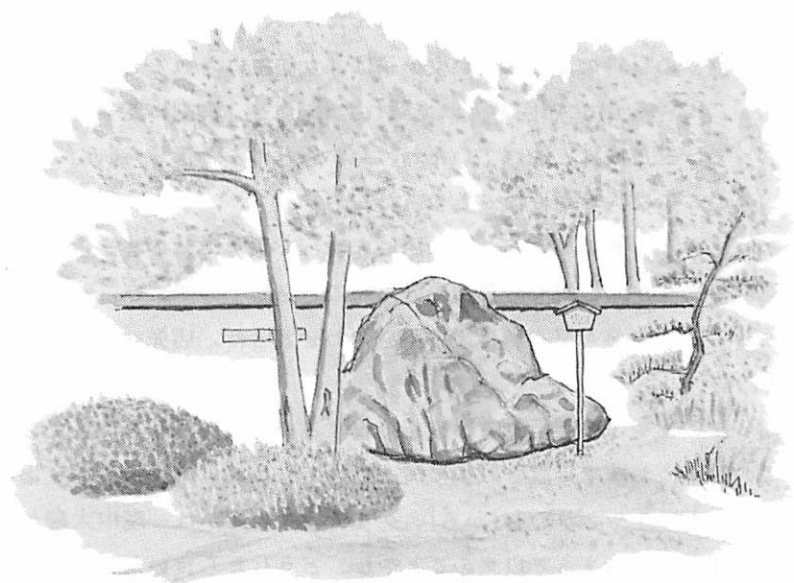
筆で書くのも、こんな気持を感じてほしいからや。目に見える処だけでなく、見えない処にも気配りをする。お椀なんかも、漆器という生き物やさかい、ぬるま湯で洗って、絹で丁寧に拭いて置くくらいのことをして。

戦争のころ

戦争がだんだん激しくなると、この店なんかは建物が大きいもんで、お国のためやというて、産業報国会館として使われるようになってしもうた。勿論、ほとんど商売は出来ん。

“白紙(しろがみ)”の人が工場へ行くまでの研修所というか、今でいう職業

訓練所みたいなもんやったんやね。店にいた人も皆んな、それぞれに勤労働員やら兵隊さんに行ってしもうたし。どうかすると、広い家の中がガラんと寂しく感じられたりしたわ。



それでも、奥の新館の方が、第九師団の轟屍(ひいき)の溜まり場になっていて、サーベルがずーっと掛けてあるんや。鴨居に、師団長閣下とか、何やら閣下とか書いたものがついていて。

女手がないもので、私も女子挺身隊の工場から帰って来ると、すぐお運びさんに使われるんや。それも、モンペ姿のまんまでお座敷に出るわけ。

乏しい配給の中から捻り出した御膳を出すのはいいんやけど、下手に空いたお銚子なんかを下げられん。「この店は、御飯の数を出しとらん」いうて怒られるのや。お客さんが帰られるまで、賑やかそうに並べとかんと駄目なわけ。

終戦間際になったら、この辺の人が避難するためや、というて庭中に防空壕

を掘ったんや。せっかくの庭が穴だらけになって、勿体ないことやった。けど、そんなことは言うとられん時代やし。結局、金沢には爆弾は一発も落ちんと、富山やら福井の方の空ばかりが真っ赤に燃えとったね。

そうして終戦.....。アメリカ軍が来る前は、そりゃもう、とんでもないデマが飛びかうし。誰も本当のところは分るだけに、右往左往と振り回されるだけや。娘盛りの私等のような若い女の子は、丸坊主にされるとか。

父なんか、「長持の中に布団を入れて隠れとれ！」と、真剣に言うて。私もその気になって、三日間ほど隠れていたわ。今から考えると信じられんような話やけど、あのころは大真面目なことやったんや。

とうとうアメリカ軍のMPが、この店にもやって来て、靴のまま上がり込んで中を見回わりながら、何やら英語で分らんことを話すのや。びっくり仰天して、奥にじっとしながら早く帰るよう手を合わせとった。店先へ出るなんて、とんでもない。

後で知ったことやけど、手ごろな家を接収するのに、あちこち探していたそうや。この店は、お蔭で接収されずに済んだけど、GHQの一種の社交場のようなになったのや。そやさかい[だから]、クリスマスなんかは一晩中大騒ぎ。こんなことは、店が始まって以来のことやし。どうしたら良いか分らんもので、奥に籠りっきり。母も、座敷に出るなんてとんでもない、と人前に出さなかったもんで、ホッとしたような。

ところが、このドンチャン騒ぎの間に、GHQの高官の靴がなくなってしまったんや。敗戦で何もかもなくなって、誰かは分らないけど仕方なかったんかもしれんし。

でも、そんなことは理屈にならん。当時の、世の中で一番偉い人を怒らせたらどうなることか。それこそ、父も母も真っ青や。もう、どうなることかと思いたわ。

ちょうど、桐の間の育磁の置物が目にとまって、それを接収されてチャラになったんや。大切なものやったけど、まだ物で済んだだけありがたいことやと思うとるわ。

近所の人達に諭されて“おかみ”に

私は二女やったもんで、最初はここの“おかみ”になろうとは、考えもせんことやった。

結婚するのは、商売屋に育ったから、お勤めの人じゃない方が良いか。出来れば二人して何か料理屋なんかを営めればもっといいのになあ、と夢を見ていたんや。ちょうど、八百屋の末っ子だったうちの父さん[主人]と知り合うたのもそんな時やった。

予科練から帰って来て、ただ自分の家を手伝うのでなく、レストランを出すつもりやったんや。そのために、ここの店の板場に入って、料理を覚えるための修業に来とったんやわね。

いろいろあったけど、時期が来れば、私がお嫁に行くことになってたし。その後、二人してレストランを開店するつもりやったんや。

そやけど、或る日、橋場町界隈の長老の人なんかが集まっている処に、私が呼ばれて、話をされたんや。これはもう、隣人愛とでもいうんかね。普通やったら、他の店の内輪のことなど、放っとけばいいのに。ご近所さんというので、皆さん心配してくれて……。

「お姉さんは、そりゃ商売屋に肌が合わんようやから仕方ないかもしれん。せやけど、あんたまで結婚してこの家を出て行ったら、金城樓はどうなるんや。何のために、お母さんが苦勞して頑張って店を守って来たのか、考えてみまっし。口で、どれだけ結婚おめでとう、と言っても、こころの中は違う。やっぱり、血のつながった人に後を継いでもらいたいはずや。

近所のわしらにしたって、知らん人が来るようになったんではつまらん。老舗といわれる店というものは、同じ家の者が続けてこそ価(あた)いがあるんやさかい。それでこそ、由緒ある懸作り(かけづくり)の地で、お互い店を張っとる意味があるんや。」

ご近所さんに、こんな心配してもらって嬉しい反面、どうしたら良いか思いあまったのが、本当の処やった。

うちの父さんに、この話をそのまましたら、意気に感じてくれて、逆に家へ入ってくれることになったんや。結婚式は、お城の中に金沢大学が置かれた年(昭和24年)に行われ、私は“おかみ”になって_____。



さあ、それからや。うちの父さんの頑張りで、この店を前以上に大きくしてくれた。金沢市内やら、東京に支店を出したり、日本航空さんの機内食の契約を頂いたり。もともと、遊ぶこともぎょうさん[たくさん]したけど.....。

板場にじっと立って、料理を作るのを見ているのや。その時は、ピンッと空気が張り詰めるようやった。これが、どんなにこの店の“味”に貢献したか、本当に図り知れないほどやった。

料亭にとっての命とは、一にも二にも、“味”やさかい。

お客さんの今昔を眺めながら

この店も、時代時代に応じていろんなお客さんが来られとった。繊維が盛んなころは、“繊維にあらずんば人にあらず”なんて意気を巻いて、その筋の方ばかりが来られたり。

お客さんを見ていると、今、世の中は何が景気が良いのか教えてもらえるようやったわ。近ごろは、女の人もグルメとかいうて、よく食べに来られるようになって、お客さんの巾が広がって来たのは、ありがたいことや。

でも、そうした女の人がどんどん来られるのを眺めながら、これまでは、男さんばかりやったことに気付かされてね。女の人というたら、結婚式でも本家の奥さんとか、お仲人さんの奥さんくらいでしょ。夫婦同伴で来られることも、めったになかったし。



昔は、宴会というと、帰りの時間を心配せん男の人達ばかりが、たっぷりここで楽しんで行かれたし。今のように、二次会でどこかへ飲みに行くからと、そそくさ[急いで]と9時前に終ることもなかった。まあ、実際、そんなに盛り場があっちこちになかったせいもあるやろう。

芸妓さんにしても、最初は少しキチンとしたものから始め、時間が立つとちょっとクダケタ芸にしてみたり。旦那さんが見えられると、その方用の義太夫やら槍鎧の準備がされたものを出して来るほどに、皆さんの、なされる芸がちゃんと決まっとったんや。

旦那さんの、おはこ芸が一通り済むと、さあ、それからや。“とらとら”したり、何んやらしたり、“あさかわ”踊ったり。ようけ、遊ぶだけ遊んでから、御開きになるちゅうもんや。時間が、10時やら11時になるのは当たり前やわ。

それと、近ごろは社長さんが増えたけど、旦那さんというのはめっきり見掛けんようになったわ。私等のいう旦那さんというのは、お大尽さんのことで大風[おおふう=気持大きくコセコセしない]の人のことなんやけど。

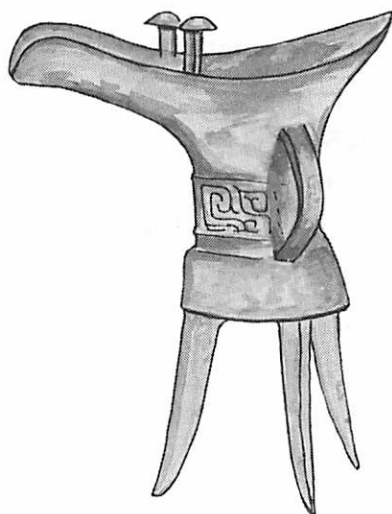
この前の改装の最中でも、あんまりお客さんが来んやろう、と優しい気持で来て下さったり。こころ付けの出し方ひとつとっても、財布ごと預けたり。宴席で、びっくりするような福引きの景品を、私等にまで出してくれたり。器量の大きい経済人やさかい、本宅だけでなく、そりゃ別宅もあったわね。

そやさかい、お帰りの時に、今日は右へ行くか左へ行くか見定めて、ほとんど箸を付けてない料理をそのままに、別宅の奥さんの処へ持って行ったり。昔は、おおらかなもんやった。このごろのように、すぐニュース種になるなんてことはなかったわ。

思えば、長いこと、こうしてお客さんをお迎えしていると、移り変わりのほどを感じさせられる。時代は、ひとつも待ってくれんと、いろいろと変わるんやねえ……。

お大事帳は宝もの

この店では勿論、ずーっと、来られる方それぞれを精一杯お迎えするために、お客さんのことを覚え書きしてるのや。



この旦那さんは、どうやとか。あのお客さんは、タバコは何が好きで、どんなことでお叱りを受けたことがあるとか。芸妓さんの好みが誰やとか。また最辰の家がどこやさかい、いつもの東の妓でなくて西やら主計町(かぞえまち)の家を通した妓を呼ばないかんとか。

前に来られたときは、どういう献立やったとか。器物がどうやった。どのお座敷にお通しして、いつごろの季節で、どの掛け軸を使って。お一人で来られたのか、どんな仲間内やったのか。お酒やビールの銘柄は.....。

このごろは、会社関係なんか、同じお客さんでも、いろんな絡みの会合で来

られるもんで、今日はどういう組み合わせやろ。ますます複雑になって来るもんで、記録があるのとないで、大違いや。

そりゃ、今ではコンピューターなんてあるから便利になった。けど、機械に入力する以前の、人の感性は、そんな簡単なものでない。

やっぱり、“おかみ”はおかみなりに、接待さんは接待さんなりに、板場は板場なりに、掃除は掃除なりに、玄関は玄関なりに、それぞれみんなが“お大事帳”と呼んで、どんな紙でもいいから、気の付いたことを覚え書きして持っているのやわ。何かあったら、あの時はどうやったやろう、と帳面をめくって調べものしながら。

そりゃ、もう、これが私等の宝物やさかい。ただ、何も考えんと、どのお客さんにも同じものをお出する訳にいかん。この店に来られる大事なお客さんやさかい、「やっぱり、来て良かった」と、満足してもらうことが一番なんや。

お帰りの時に、「あんやとごさいみす」と、頭を下げながら、今日の“おもてなし”は、どうやったやろ。

そっと、お客さんの顔を見ながら、“おかみ”として気になる。笑顔をお見送りすると、その晩の寝付きはいいわ。

春夏秋冬の“あしらい”の中での日々

お料理というもんは、ただ並べれば良いというもんじゃないのや。目で見て、味わって見て、そこから四季折々の“あしらい”のこころ粋を見てもらえるくらいでない。

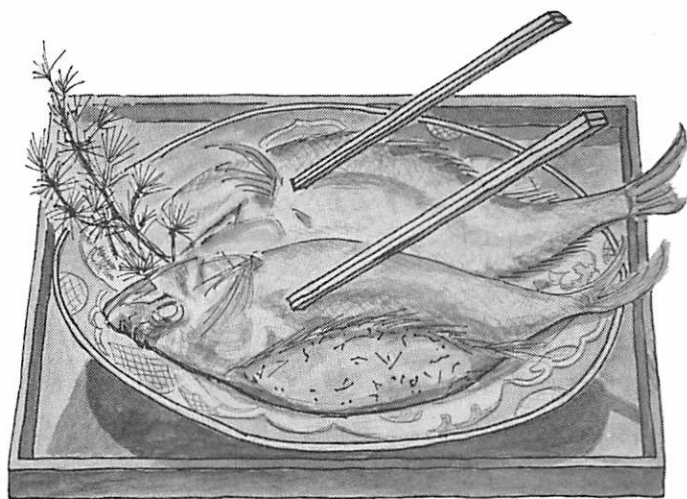
春夏秋冬と常に変化する自然の姿と一緒に暮らしながら、白い雪降る正月のおせち料理、桃の節句、氷室(ひむろ)、お盆、報恩講(ほんこ)さん、月見の宴、春祭り秋祭りなどに因む料理の数々。私等は、そんな金沢らしい習慣の折に、美味しく食べるお手伝いをすることもあるんやけど。

海の幸、山の幸に恵まれるだけで満足せず、ここでは食べるためのいろんな事柄が大切にされるんや。料理を盛り付ける器物や添え物にしても、おろそかには出来ん。全部、何一つ欠けてはならないのやわ。

例えてみれば、女の方の美しさを、外見だけでなく、趣味教養までも合わせて感じとるのと同じようなものかしら。さしずめ、料理の素材が外観で、料理捌きが趣味教養、味付けがお化粧、器物は着物といったところかも。そうすれば、お座敷や床の間の掛け軸なんかは、女の方を引き立てる背景とか景観のようなもの。

四季折々の季節の変化を感じるころと、農耕民族に特有の感覚から生まれた日本料理ほど、情緒のあるものはない気がする。西洋料理ほどに食べごたえがあるわけでないけど、長年の食生活にピッタリしているんや。

お酒を飲む盃にしたって、あんな平たい器は、世界中を見ても日本だけなんや。例えば、漆の蒔絵をほどこしたり、陶器の上絵の中に折々の情緒を込めている。



毎日食べるものやさかい、たまには違ったものもいいけど、やっぱりご先祖

様から慣れ親しんで来た飽きない食べものが一番や。自分でいうのも何んやけど、”あしらい”のころ粹で、良い料理をお世話出来て、幸せやと思うとるわ。

百年を越えて

一つの商いを続けることの、簡単そうで難しいことは、自分がしてみないと分らんことかもしれん。けど、苦労すればするほど、後から思い返して楽しいことはないみたい。

この店も、お蔭で娘に良いお婿さんが来てくれたし。私と同じように、娘も料亭のことについては、生まれついて肌で感じているようやけど。こればかりは、夫婦二人揃っての協力がないと、せっかくのことも生きてこないもんや。表だってお客さんと顔を合わせるの女なんやけど、しっかりとした男さんの支えがないと本当の”おかみ”とはいえんもんや。

結婚してすぐなのに、ちょっと酷な気がしたんやけど、二人して、大阪の有名な料亭に1年間、住み込みで修業してもらったんが良かったみたい。勿論、跡取りやから、というような甘い考えなしで。伝統の上に安易にあぐらを欠いてしまったんでは、続くものも続かんようになってしまう。

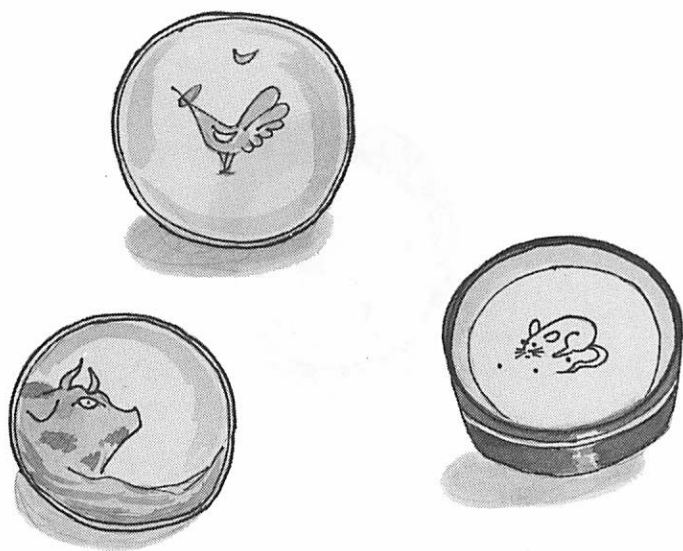
肝心なのは、初心を忘れんことかね。何事も、何故始めたのか！その成り立ちの最初の気持を、いつまでも体に泌み込む程にしておくことや。私にとって恐かった祖父、九兵衛が自立した気概は、時代を超えるもののはずや。

創業百年を記念して、300日も休暇をもらって完成した店も、お蔭さまでお客さんに最良にして頂いている。建物は、長い年月の間にはだんだん古くなって増築やら改築やらをして来たけれど、老舗の”ころ粹”は時代を越えて、かえって磨きを掛けられて新しくなって行く……。

百年を振り返るかのように、毎年、正月にお客さんにお出ししている”十二支の盃”も随分と並んだ。一つ一つに、その時々的一所懸命に”お客さんのためを思い、喜んで頂ける料理作り”をして来た”感謝のころもち”の跡が盛り込まれているみたいに。

今では、代々引き継いだ身代を、新しい感性でしっかりと子供達が協力して支えてくれているのは頼もしいことや。

嬉しいことに、ようやく男の子宝にも恵まれたし。百年を超えて、さらに次

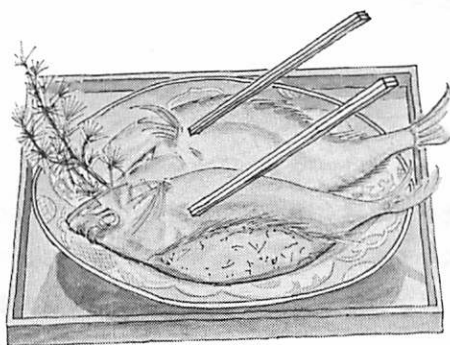
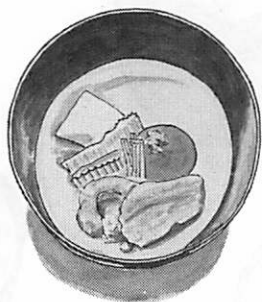


の百年へ、孫達や後を引き継ぐ者達が辿り着いて行って欲しいと、今は願う。

でも、まだまだ体も丈夫だし、じっと物思いにふけるよりも、何かしら、いつも体を動かしていないと落ち着かない。やっぱし、骨の髄まで商売人の血が流れているんかしらね。

土屋久美・媼(おうな)について

昭和三年十一月十四日生。金城樓の娘として生まれ育ち、昭和二十四年に結婚して”おかみ”となる。夫外治とともに、浅野川界限の老舗料亭としての味を育て上げ、創業百年を越えて、さらに新たに歩む。



あとがき

媼と呼ぶには、まだあまりに若すぎる大おかみ。話を聞いているだけでは、まるで百年を生き抜いたように感じるのは、それだけこの仕事(商い)とともに歩んで来た証でしょうか。

ともあれ、気さくな話の中に、さりげなく“おかみ”としての苦勞を教えられました。

表に見える姿だけでなく、見えない姿の絶え間ない積み重ねこそが大事なのだということ。成し遂げて来た者に特有の一種の風格が滲み出しているようです。

しかも、その風格とともに、お茶目で生き生きした風情が感じられるのは、何んともいえぬ小気味良さです。“生き生き”が“意気意気”に通じ、もっと進んで“粋粋”の雰囲気までを持つ、不思議な調和を覚えさせられたのです。

これは、精神的な“しなやかさ”を保ち続けているからこそ、出来ることなのでしょう。

今では、金城樓という城は、老舗料亭としての一つの国と見ても良いかもしれませんが。ただその場合の“国”は、「囿」の字を使う方が似合うようです。

なぜなら、「囿」は、囲われてしまった地域でなく、お客さまをもてなすところにこだわりを持ちながら、お客さまに対して八方へあまねくところを広げ、また四方八方よりのお客さまの声に耳を傾け、その求めることを成し遂げるというグローバルな意味があるから.....。

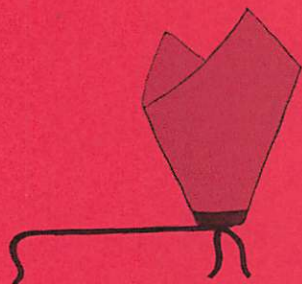
金沢やその近隣の風習に、花嫁が嫁ぎ先の家で初めて入る時だけくぐる“花嫁のれん”があります。たった1度だけしか使わないのをもったいないと感じるか、たった1度だけだからこそ価値があると感じるか。

大おかみから話を聞いていると、さわやかな気持ちにさせられます。これは、「こころの花嫁のれん」をいつもくぐる初々しさが、見受けられるからこそでしょう。

日常に埋没している自らに対して、そっと胸に手が行く思いです。

《《 さし絵の説明 》》

項 目	内 容
○ 表紙	「金城樓の治部」
<目次>	
○ 母のこと、祖父のこと	「鷹乃羽ちょうちん」
○ 年末年始の思い出と尾張町界限風情	「金庫代りに使った船タンス」
○ 同	「短檠(たんけい)」
	※灯明のこと
○ 「の」の字から始めた筆文字の練習など	「“寿”の練習文字」
○ 戦争のころ	「庭の不二石」
○ 近所の人達に論されて“おかみ”に	「花嫁のれん」
	※泰山木：成竹登茂男作
○ お客さんの今昔を眺めながら	「獅子の印璽(いんじ)灯籠」
○ お大事帳は宝物	「玄関の飾り爵(しゃく)」
	※中国古代の三本足の青銅製
	の酒器
○ 春夏秋冬の“あしらい”の中での日々	「大鯛の唐蒸し」
○ 百年を越えて	「新年の十二支の盃」
	※S35“子”：武腰善太郎作、
	S36“丑”：浅蔵五十吉作、
	S44“酉”：吉田富士夫作



発行 = 1993年1月吉日

著者 = 石野 琇一

さし絵 = 村上 隆

発行所 = 金沢市尾張町1丁目11番8号

尾張町商店街振興組合

尾張町若手会