

「山形の味」を求め日々精進

山形商工会議所議員
笹原 智美



2年ほど前のことになります。清野伸昭山形商工会議所会頭がご来店の折、修業時代の忘れられない出来事を話して、お礼を申し上げました。

15歳の父敏明を亡くした私は、母幸子の後を継ぐべく大学卒業と同時に400年近い歴史を持つ京都南禅寺の料亭「瓢亭」での修業に入りました。茶懐石をお出しする老舗で、御鬘貝(ごひいき)には野村證券創始者の野村徳七氏や松下電器産業の松下幸之助氏といった方々がおりました。

調理場には独特の徒弟制度があり、「真(しん)」と呼ばれる親方を頂点に「煮方」、「焼場」、「八寸場」、「盛場(もりば)」と続き、入ったばかりの者は「追い回し」という仕事でした。朝6時に起きて庭掃除、池掃除、ゴミ捨て、洗い物、炭おこしと休む間もなく動き回らなければなりません。床に就くのは午後11時過ぎで、自分はやっていけるだろうかと不安な気持ちになっていました。

半年たったそんなある日、松下氏と一緒に会頭の父清野源太郎氏がお見えになり、帰り際に「山形の亀松閣という料亭から後継ぎが修業に入り

ました。どうぞよろしく面倒をみてください」と、主人をお願いしてくれたのです。もっとも「追い回し」の私は表に出ることはできません。後で聞いたのです。そのことがあって間もなく親方に呼ばれました。何か失敗でもしたのか、とおずおずと親方の前に立ちました。すると、「お前は本当に料理がしたいのか。ただ『瓢亭で修業した』と自慢したいだけなのか」と問われました。「父を亡くし母が1人で切り盛りし、修業に出してくれました。後を継がなければなりません」と答えました。時折、親方が部屋から出て来て直に教えてくれるようになりました。「山形のような田舎に料亭があるのか」などと言っていた兄弟子の口からからその言葉が消えました。30年以上も前の事です。

亀松閣の歴史は明治22年に遡ります。「千歳館」主人沢渡吉兵衛氏実弟の吉松氏が始められました。建物は明治14年の明治天皇巡幸の際、新築した行在所を移築したものです。年を経て昭和3年、祖母「さだを」が譲り受けました。祖母は村山市白鳥の生まれ。料亭「四山楼」で働いた後、花小路で料亭「偕楽園」を開きました。山形の女傑と呼ばれるほど面倒見の良い気性で、懐の寒い旧制山形高校の学生や独身警察官、県庁、市役所の若い職員が出入りしていたようです。亀松閣の方は、戦中は日本飛行機工場の工員宿舎、戦後は警察官の寮、原田高等洋裁専門学校の校舎として使用され、昭和30年代に入り料亭を再開します。

4年間の修業を終えて帰郷し、瓢亭で学んだ料理をお出ししたが、これが散々。「何だ、この味は」「まだ作っていないのなら出さなくてもいい」…。山形に合った味付け、食材を提供しなければならなかったのです。一例を挙げれば魚です。京で魚の横綱は鯛、平目ですが、山形では鮪です。戻った当時、鮪を使いませんでした。が、一念発起し1尾200万円の本鮪を築地から取り寄せ、鮪専用の冷蔵庫を備えました。「こんな高い買い物」と周囲の皆が反対しました。1人母が「思い切ってやれ」と背中を押してくれました。

清野源太郎氏の気遣い、父とは山大の同級生で下宿も一緒だった吉村和夫元山形市長は、京都を訪れるたびに「智(とも)元気でやってっか」と声を掛けてくれました。「暖簾は守るものではなく攻めるものだ」と諭してくださった吉田長三郎氏、御鬘貝にしてくれるお客さま。出会いを大事に精進したいと思っています。

(有)亀松閣代表取締役
(「亀松閣」扁額面の前にて撮影)