

この人を訪ねて#231

昭和のレトロな味を守って

居酒屋「ぎょうざの美和」店長

森松 伸吾(もりまつ しんご)さん 49歳

創業昭和38年61年目、広島宇品で居る「ぎょうざの美和」の味を守っている二代目。大手企業の就職内定を振り切って、好きな「サーフィン」に打ち込むも、母からの一本の電話で、店を継ぐ決心を。

宇品三丁目電停前

広島紙屋町西から広島港行きに約30分、県病院前から三丁目の電停・宇品三丁目降りる。目の前に無数の提灯が下げられ、宇品線に乗り、夕暮れ時でもあったが、車窓から見るかつて賑わっていた商店街は「コロナ禍のこともあるが、灯が消えシャッター街にみえた。

そんな中、電停付近でひときり営業の灯がともっているのが、向かい側の中華料理の大成軒と居酒屋・ぎょうざの美和以下美和であった。

1963年昭和38年、サラリーマンであった故父章三さんが一念奮起して宇品ではなじみのなかった「餃子」を「ぎょうざ」を、知人の中華料理人からヒントをもらい、試行錯誤のうえ美和の餃子を誕生させた。60年を過ぎたいまも、二代目の長男 伸吾さんが、母 武子さんと共に、その伝統の「味」を守り続けている。

故祖母 ヨネ子さんは100歳の天寿を

余談だが、本誌「町内だより」のこの人を訪ねて」の3号(2002年9月号)に、伸吾さんの祖母 故森松ヨネ子さんをインタビューしている。当時ヨネ子さんは当時89才、草津・庚午南地区母子会の会長で、お元気だった。原稿の「黒い雨」を浴びられたにもかかわらず、11年前に「100才と6時間」の生涯を送られたと孫の森松さんは話した。常日頃ヨネ子さんは100才まで生きると周りに伝言していたとか。

内定を振り切りプロサーファーの道へ

1975年昭和50年3月に、現住所で長男姉一人として生まれた森松さんは、地元草津小学校、庚午中学校、観音高等学校から広島経済大学経済学部を00年に卒業。大手企業に就職内定していたにもかかわらず、サーフィンをやっている中学の同級生が山陰・浜田に住んでおり、*サーフィンを高校時代から始め、プロサーファーになりたく、その夢を実現したと辞退した。サーフィンのメッカである徳島・生見海岸にあるプロサーファーたちのもとでおよそ3年間修業していた。一本の電話が運命を変えた



森松 伸吾 (もりまつ しんご)

「ぎょうざの美和」：広島南区宇品御幸3-1-3 広島市西区草津東三丁目在住 1975年3月生まれ 草小・庚午中、広島経済大学経営学部'96年卒業 徳島にてプロサーファーを目指し修業 2000年初め家業を継ぐため帰広 家族：妻、長男、次女、次男、実母

プロへの道を歩み、全日本選手権大会へ2回出場や様々なコンテストに参戦。数々の優勝をほたし、スポンサーも獲得。スキルを磨くためハワイ、オーストラリア、インドネシアなどへ武者修行していたとき、母から一本の電話がありました。『店を助けてくれないか』との電話でした。母と一緒に美和を経営していた父・章三さんを1994年に亡くしており、以来武子さんは店を数人のバイトとともに切り盛りしていた。

「日頃話を絶対吐かない母からの言葉に、いままではしを背けて支えてくれた母からの願いに、2000年の初め、プロサーファーの道をあきらめて帰広しました」と森松さんは店を継いだ心境をはなす。

*サーフィンとは…ウオータースポーツの一つ。別名波乗り(なみのり)ともいう。サーフボード板の上に立ち波が形成する斜面を滑走する。サーフィンする人をサーファーという。▼南太平洋に浮かぶ古代ポリネシアで漁の帰りにボードを用いて波に乗る風習があった。戦後在日米軍が持ち込み普及した。▼2001年の東京オリピックでは正式競技となった。

必要な免許、許可書を独学で取得

店を手伝うことになった森松さんは、ずいぶん素人ではない。中学から大学卒業まで、折に触れて、店を手伝っていた。もちろんアルバイト代はきちんともらってました。大学時代は金のかかるサーフィンのためカラオケ屋も掛け持ちでアルバイトをしていました(笑)。店を継ぐにあたって森松さんは、必要は調理師食品衛生責任者、防火管理者免許を、独学で取得した。

市場で新鮮な鮮魚や旬の野菜を仕入れ

毎朝月曜日から午前5時半、セリ許可番号を持って森松さんは中央市場で、新鮮な鮮魚、旬の野菜を仕入れる。草津東の自宅加工場で下処理加工し、昼過ぎに宇品の店に搬入する。「食品、食材を、移動するにも保健所の許可、免許がいるんです」。

以前は母 武子さん85才も運転していたが、足を痛め80才になり親子が一緒に出勤する。店の看板、人気の餃子およそ1500個は母と一緒に準備する。「店は午後5時開店し午後10時ラストオーダーは9時半まで。後かたすけや何やかで、午前様を過ぎて帰宅



1989年広島西シニアリーグ卒業式。O内



お客さんを送って 親子ツーショット



「お客さんと会話を交わしながらも、一時も手も休まない。おすすめの料理は?」店にあるもの全部がおすすめです(笑)止。
・コリコリ牛、豚のホルモンは癖つきになる。
・先代手作りのカウンターには、色々な野菜が盛り沢山。全国の日本酒、焼酎も取りそろえる。
・将来、「東京・新宿に店を出したいですね…」



波の上はイルカのようには滑る



餃子一人前12個税込み700円



幼かった子ども達と母と



赤暖簾を求めて順番待ちの人達



スタッフと一緒にO森松さん、Oおかあさん

は醤油、酢、ラー油を混ぜたものを使う。▼日本へは17世紀中国の動乱を逃れ亡命した人物からもたらされ、江戸時代のE.Vで有名な徳川光圀(みつぐに)水戸黄門が最初に食べたといわれている。

揚げ餃子に「秘伝のタレ」

「ぎょうざの美和」：餃子の専門店かと思いきや、メニューは多種多様。これはまさに「居酒屋」だ。もちろん一番の売りは一口サイズの「揚げ餃子」。餃子具はキャベツとニラの野菜に「マヨネーズ」や「ショウガ」、広島県産の豚肩ロースを特注の皮で一つひとつ手作りで包み、キツネ色になるまで油で揚げる。ネギを添えた秘伝のタレで食べる。筆者も一つ味見させてもらったところ、最近はやりの羽根餃子の食感ではなく、油気の少なくサクとした新感覚がした。花弁のように並べた12個が一人前。これだったらビールが合うくらいでもないけど。注文すれば水・茹で餃子もOK。

森松さんによれば、対3の割合で注文がある。20種類以上の料理をカウンターに餃子以外も、刺身、あみ焼き、旬の野菜などが注文できる。前述したが、朝市で仕入れた新鮮な食材を使った料理が、毎日20種類以上カウンターに並び、森松さん曰く店のコンセプトは「アットホーム(家庭的)で、毎日来店しても飽きない」店にするよう心がけている。創業以来60年間の常連さんや、独身や単身赴任の人、家族連れの人にも人気があり、口コミもあつたが最近では若いカップル、女性グループの来店が増えていると話す。

TVのグルメ番組にも登場
TVのグルメ番組にもよく取り上げられるという。お笑いコンビの「アンガールズ」をはじめ地元局もほとんど取材しており、2016年にはBS・tBSの「吉田 類の酒場放浪記」で全国放送された。その効果でさお客さんが増えたとしようかと聞くと「一時的には増えますがそんなお客さんは長続きがしません。忙しい仕事での取材には」と言葉を濁した。

従来から値段もリーズナブル(納得な料金)にしてるが、最近では仕入値が値上がりし、「やむを得ず値段も考えざるを得ません」と苦しい胸の内を明かした。

赤暖簾の「灯」を守りぬく
29才のとき共通の友人の紹介で結婚し、長男は現在起業家を目指して、台湾の大学に、長女は高校を出て留学中、この春から、ダンス学校オーディションに受かりカルフォルニアに来年渡米予定。次男は高校在学中。子ども達は「親父の苦労を親でますから、継いでくれないでしよう(笑)。それにしても金がかかりすぎな」と子ども達の成長を頼もしく語った。

「これからこの付近を明るく照らす赤暖簾の灯を守りたいですね。」