

先言深語  
Weekend Interview

料亭文化 未来へつなぐ

萬茂旅館社長

深田 正雄さん

100年余りの歴史を誇る名古屋・栄の老舗料亭が移転する。次代に残そうとしているものは。

「黒餅に囲まれた『萬茂』のたたずまいは栄のシンボルの一つです。お店のルーツは。」

「金融業を営んでいた祖父が旅館を買い取り、大正2(1913)年に自らの接待所として使い始めたのが店の始まりです。経営は他人に任せ、サロンのように使っていました。太平洋戦争中は軍需工場の幹部宿舎にも使われました。戦災で丸焼けになったのを再建し、その後、数寄屋造りの階建てのいまの建物ができました。私が生まれ育ったのもここです。」

接待だけでなく

「その店を5月末に閉じ、50年離れた場所に移転します。『建物の老朽化が第一の理由で愛される秘密があったのでは。長く続くには、お客さんに」



5月末に閉じる萬茂の現店舗

1913年	金融業を営む深田家が現在地で開業
45年	空襲で焼失。2年後に料理旅館で再出発
89年	旅館業から撤退
2013年	現店舗が名古屋市の登録地域建造物資産に
18年	5月に新店開業。月末で現店舗閉店

■萬茂旅館 名古屋市中区。1913(大正2)年創業。名古屋・栄の料亭「萬茂」に加え、J R名古屋高島屋に総菜・弁当店を構える。89年までは旅館業も営んでいた。2018年6月期の業績予想は売上高4億2千万円、営業利益1200万円。従業員約80人。



■ふかだ・まさお 名古屋出身。実家の萬茂旅館で育つ。1971年一橋大商学部卒。米ホテル経営会社やホテルオークラ東京勤務、織維会社長などを経て、95年から現職。毎年5月の「栄ミナミ音楽祭」を主催する栄ミナミ地域活性化協議会会長なども務める。69歳。(川津陽一撮影)

「いまのままでは大地震に耐えられません。料理は火も使いますが、安心安全に営業を続けるために店の土地を売り、新ビルでの営業を5月から始めました」

「経営規模は縮まるのでは。」

「いまは三つの大部屋がありませんが、夜の宴席でいっぱいになることはそうはありません。主力の接待需要は2008年のリーマン・ショック後に激減し、一時は売り上げが半分に。いまも接待関係の売り上げは全体の3割ほどです。その分、力を入れた個人客は、いまの3割から増やしたい。初参りや婚礼、顔合わせなど、土日のお客さんに、もっと使ってもらえたらと思います。お弁当なども増やし、売り上げ規模は維持したいと考えています」

「和」楽しむ空間

「次代に残したいものは。」

「建物や庭を楽しむ、懐石料理を味わい、芸にも触れる料亭は日本文化のテーマパークです。料亭街だったこの辺りでも、芸者さんと呼べる店はうちだけになりました。これからの名古屋のために料亭文化を残したい。広間や個室のある新店の2階には、いまの店から欄間や調度品を移します。庭石も動かし、『萬茂』らしさを残すつもりです。1階はカウンター席にしました。板前が腕を振るう様子を楽しんでもらえるための工夫です。女性を含めた料理人が切磋琢磨、腕を磨く場にしなと思っています」

「栄を活性化するイベントの企画にも力を入れていますね。」

「若いころに働いたホテルオークラで聞いた『宿屋のオヤジは人をつなぐのが仕事だ』という言葉を大切にしています。人と人とを結びつけられ、大きなうねりになる。その意味では、祖父と同じ事をしていくのかも知れません」(山本知弘)