

「住吉の語り部となりたい」 シリーズ第15回

料亭つたも主人・深田正雄

2012年6月26日

わが母、二代目女将「のり子」の悲哀と薫茂の発展

母のり子は岐阜県海津郡奥條の豪農石原家重則の四女として大正14年9月9日に出生、高須の岐阜県立海津高等女学校を卒業、絵画が大好きで子供のころの水彩画がいまでも石原家の居間にかけてあります。石原家は宝暦治水時に薩摩藩の河川土木工事に村を挙げて協力、とくに竹と石を組んだ蛇籠で揖斐川堤防作りに尽力したといわれ、代々庄屋を務めておりました。居宅の中庭には盆踊りの櫓、内庭には現在でも水琴窟が2つあり研究者が訪問することもあるようです。

戦前には姉の長女は大垣木呂町の資産家に、次女は大垣市郭町の老舗味噌たまり店、三女は名古屋駅前の肥料問屋に嫁ぎました。

しかし太平洋戦争で世の中がすべて変わり、相応しい嫁ぎ先がなく当時、名古屋で初めて旅館を再興した深田家へ仕方なく住むところがあればと嫁入りしたと聞いています。

創業者の静江女将の厳しい指導と人見知りする性格もあり、家業として若女将の仕事は慣れない座敷で苦勞の連続であったようです。祖母の方針からか「子供は一人うでよい」ということで、次の出産ができなく兄弟のいない正雄君に「御免ね。」と謝る母のり子の心境の複雑さを今感じております。

家業が多忙でもあり、一人息子の養育は従業員に任せることが多く母の手料理、家庭の団欒やPTA参加の記憶は全くない寂しい状態でした。

住居と店舗が同一ですので、子供のころ店で「お母さん！」と呼べない辛さは少年の理解を超えるものでした。母親を喜ばせることができるのは、元気よく挨拶ができるよい子であり、学校の成績の通知表をみせることであったようです。お蔭で小学校では優等生、それなりに勉強もしていましたが、店に帰ると板場さんの作る正雄君の晩御飯にはお鮎子がついてくることも多く、10歳前後から晩酌の習慣がつきました。店が繁盛して自分の居所がなく芸者さんの控室で遊んでもらったり宿題をお願いしたりしました。満席続きの料亭で母は若女将として座敷の采配と挨拶、小学生の僕は孤児同様ですが小遣いは十分で近所の仲間と映画館巡りや外食の毎日が多かったようです。

店の商いは女将静江、そして、サポート役の若女将のり子のコンビで大繁盛、若い仲居を揃えて芸者を呼ばなくても楽しめる気軽な繁華街の料亭として賑わってお

りました。

母の趣味は日本画と俳句、60歳で死ぬまで制作意欲は衰えませんでした。

苦勞かけた母には若くしてなくなったこともあり、家族の喜びを味わうことも少なく、十分な親孝行もできませんでした。今は「のり子」が命を懸けて発展させた蔦茂の暖簾を守ることが大切と家内と話し合っています。

父正矩は創業した愛三印刷の仕事もあり、家庭とは離れ子供とは対話のない状況でした。それでもしばしば、好きな釣りと狩猟に息子を連れて行って大自然の醍醐味を教えてくださいました。父を喜ばせるには鉄砲は無理ですが、溪流釣りが上手になること、そして、中学生時代は毎週のように近鉄桑名駅乗り換え北勢線で終点阿下喜駅か麻生田駅下車、町屋川の上流で白ハエ釣りから練習していました。お蔭で溪流釣りの腕前は、地元漁師並みのレベルに上達、86歳で逝去するまで親父とは釣り場ではライバルという友人感覚での付き合いともなりました。今でも毎週末には親父との思い出ある岐阜の山奥に釣行するのが楽しみとなっています。勿論、釣果にも恵まれ蔦茂での特別料理として塩焼きや甘露煮として提供も致しております。

前回、お話しましたようにリーマンショック以来、料亭市場が激変、接待や社用中心の男性マーケットから、日本文化を楽しむ女性市場が大きくなりお客様単価も大幅に減少、純料亭として存続の危機に瀕してまいりました。三代目の妻「句子」のアイデアで女性を対象とした、惣菜・弁当店を2010年5月 JR 東海タカシマヤさんに出店、そして、新形態のセントラルキッチンを丸の内1丁目魚の棚通りに昨年オープン稼働、お気軽に蔦茂の味をお楽しみいただける配達弁当が大好評をいただき本店並みの事業規模に成長してまいりました。メニュー開発、ディスプレイ、ダイエット感覚、自然オーガニック志向、カロリー表示、徹底した衛生管理などこれまでに蔦茂にはなかった新しい女性の思考が大切となってまいりました。このように料亭蔦茂は3代にわたる女将の発想と奮闘に支えられておりますこと、改めて紹介させていただきました。

次回より創業100周年蔦茂の話題から、「住吉から栄ミナミ」と変化している街づくりについて語っていきたいと思っております

写真は、2代目女将・母「のり子」に甘える正雄君

