

謙虚な気持ちで伝統と暖簾を守る

株式会社二文字屋
代表取締役社長 上野博務氏

うなぎ、日本料理の老舗として名を馳せる二文字屋。中山道の加納宿に店を構えて390年、絶やすことなく暖簾を受け継いできました。「お客様に喜んでいただきたい、その一心です」と話す十二代目の上野博務社長は、伝統の味を守るため、毎日板場に立ち続けます。

御飛脚使宿として 加納宿で創業

江戸時代初頭の元和6(1620)年、上野長七郎が岐阜城下より中山道の加納宿に移り、「二文字屋」の看板を掲げたのが当店の始まりです。勅使や大名の使者、飛脚が泊まる「御飛脚使宿」という格式ある宿として、旅人をもてなしていたそうです。その後、川魚料理



▲歴史の道「中山道」に店を構える

専門店となり、先代(十一代目)の頃から日本料理を本格的に始め、現在に至ります。

私は、小学生の頃にはすでに板場に入り、うなぎの肝やわさびのそうじ(食べられるように処理すること)、炭の火おこしなどを手伝っていました。また、ドジョウをう

なぎに見立て、見様見真似で割く練習もしました。今思えばその頃から「将来は家業を継ぐ」と幼心に感じていたのでしょう。

その後、18歳で大阪の料亭へ修業に出されるなど、10年間日本料理を学んだ後、跡を継ぐべく「二文字屋」へと戻ってきました。

焼きは一生 毎日祈る気持ちで

「焼き三年、串打ち八年、焼きは一生」という言葉の通り、うなぎ料理はとても奥が深いものだと思えます。焼き三年といいますが、それは単にうなぎを割くことだけを指しているわけではありません。包丁砥ぎなど道具の手入れや割いて取り出した肝のそうじなど、串打ちに入るまでの一連の工程すべてが含まれています。

また、うなぎは串の打ち方次第で焼き上がりの状態が変わるので、ムラなく火が通るように串を打た

なければなりません。例えば、うなぎのうなぎは箸で簡単に切れるように柔らかく、細かく刻むひつまぶしでは香ばしくパリパリに、といった具合に重、井、ひつまぶし、それぞれうなぎの焼き方が異なります。焼き方ひとつでうなぎが駄目になってしまうことがありますから、今でも毎日祈るような気持ちで焼いています。これまでも、これからも、一生が修業だと思っています。

売人たるもの謙虚であれ

皆様から「なぜこれまでに(390年)続けてこられたのか?」と聞かれることがあります。それは、当店がそれぞれの時代で栄枯盛衰を経験しながらも、常に謙虚な気持ちで仕事に打ち込んできたからではないかと思っています。先代からは「売人は天狗になったらおしまい。お客様に対する感謝の気持ち忘れず、ただ一生懸命に仕事をするだけでいい」と教えられました。老舗の暖簾というものは、決して外に誇示するものでは



▲二文字屋は岐阜市で初めてうなぎを出したといわれている

ないと思います。代々、ただ家業を受け継いできた結果、これだけの時間が経過しただけなのです。暖簾を受け継ぐ者が、大切に守り続けていけばいいのです。それが家業の真髄であると思っています。



▲「いつまでも暖簾を守り続けたい」と話す上野社長

Company Data

株式会社二文字屋

本社 ● 岐阜市加納本町2-17
電話 ● 058-271-7843
事業内容 ● うなぎ、日本料理店
創業 ● 元和6(1620)年
HP ● <http://www7a.biglobe.ne.jp/~nimonziya/>