

# 個店が生き残る道

## プロだといふ「自信」

大福屋 店主

福井雅一さん

JR岐阜駅から北へ約1km、柳ヶ瀬商店街南地区。ここに店を構えて今年で55年目の餃子・蕎麦「大福屋」。店の外まで広がる出汁のいい香りに、ついで中へと誘われます。店主は三代目、福井雅一さん。料理の味もさることながら、子どもから大人まで多くの客が福井さんとの話を楽しみに、福井さんの笑顔に会いたくて、今日も暖簾をくぐります。

昭和35年創業。扉をあければ「いらっしゃい！」と厨房から大きな声が届きます。声の主は三代目、福井雅一さん57歳。

### 柳ヶ瀬で受け継がれてきた味を守る

福井さんの1日は、朝一番に出汁をとることから始まります。「これを必ずやらないと、妻が絶対外に出してくれませんわ」

そう大きな声で笑います。大福屋自慢の出汁は、祖母・父と受け継がれてきた秘伝の味。創業以来、京都の老舗鰻節店で鰻節・いりこなどを「大福屋オリジナル」ブレンドしてもらつたもので出汁をとります。それに白醤油とたまごの配分を注文ごとに変えて足し、つゆを作ります。品数はなんと70種類以上。これも、大福屋の大きな自慢のひとつです。

福井さんは、この品数の理由を「昔からね、お客様がどんどん種類増やして下さるんですよ」と楽しそうに話します。

「例えば『今日は風邪気味だから、野菜の入った餃子を『あんかけ』で食べたいわ』とお客様に言われれば『じや、あんかけに生姜もたっぷり効かせておくね』って感じで。するとそれを見ていた他のお客様が『俺もそれがいいな』とか言ってね。どんどん定番メニューになつていくんですよ」

この品数は、大福屋がいつの時代の客にも愛され続けてきた、確かな証です。

創業時の大福屋は、祖父が自転車屋、その傍らで祖母が焼きそばやお好み焼き、おでんを扱うといった一風変わつた店でした。

「当時、今の高島屋の場所は岐阜劇場でね。とっても賑わっていました。『ちょっと直しといてね』なんて言つてうちに自転車を預けて映画や買い物に出掛ける人、映画の待ち時間や待ち合わせなんかにもよく利用されました」

ここでの出会いや、ここから始まつたドラマも数多くあつたそう。当時のおでんの味を懐かしんで暖簾をくぐました

るお客様さんが、子や孫を連れて店に来ててくれる。そんな光景が珍しくないのが、大福屋なのです。

福井さんは、この品数の理由を「昔からね、お客様がどんどん種類増やして下さるんですよ」と楽しそうに話します。

### 岐阜が好きだから

#### 柳ヶ瀬で生きるために

福井さんは、家業の他に幾つもの「顔」があります。「妻に『お父さんは、誰かに何か頼まれればイエスしかないもんねえ』ってよく愚痴られます」と、苦笑いするほど。その代表的な顔のひとつが「野球人」。

福井さんと野球の関わりは小学生の頃にはじまります。甲子園を目指し長良高校へ。在学中に夢はかなわず「だったら監督で甲子園を目指そう」と母校の監督を引き受けました。現在は岐阜大学野球部監督としてチームを勝利へと導き、また野球解説者として、岐阜で、岐阜から頑張る選手たちを応援し続けています。

大福屋には、野球で関わった子どもたちも多く訪れます。またその子らが大人になり、遠方からも子を連れて店を訪れます。

「この味が懐かしいと言つてここに来てくれる子たちのために、ここ(柳ヶ瀬)で、店を守つていきたい」

そう語る福井さんは、今、大きな役目である高島屋南商店街振興組合の代表理事としての顔があります。高島屋南地区は、市街地再開発構想から四半世紀以上を経てよいよ本格化しています。福井さんは、この準備組合の発足当初から賛成を唱え、活動を支え続けてきました。

「再開発は確かに、メリットもデメリットもあります。

ですが将来を考えればもう今、動くしかないのです」

昭和の頃、柳ヶ瀬は全国に名を馳せる一大商業拠点として繁栄を築きました。しかし車社会の発達と共に生活スタイルはどんどん変わり、柳ヶ瀬のみならず全国の中市街地商店街の多くは衰退の一途となっています。

「柳ヶ瀬の飯が食べたくて來たよ」「福井さんに会いに來ました」

そんな声を糧に、

福井さんはこれからも

「柳ヶ瀬」で生き続けます。

