

なまずや県庁前店
所在地 岐阜市藪田南1-13-9
TEL 058-274-2722
営業時間 11:00~14:00 17:00~21:00
定休日 水曜日
URL https://www.namazuya-kenchoumae.jp



先、新型コロナウイルス感染症が全世界規模で拡大。その影響で、なまずや県庁前店の経営状況も大きく傾きました。

智美さんは、売上帳簿を見ながら当時のことを振り返ります。

「初めて緊急事態宣言があった令和2年4月には、売上がほぼ半分になってしまいました。コロナ前まで、私たちの店は会議や仕事で訪れた方々の昼食や、催事で集まったご家族が揃って利用される機会が多く、外出自粛は死活問題でした」

しかしそんな中で、智美さんは「変わりゆく時代」に適應する意志を、

変わりゆく時代、 変えられない味



「土用の丑の日に鰻を食べる」

これは江戸時代の蘭学者・平賀源内が始めた日本初のコピーライティングともいわれています。歴史を紐解くと万葉集にも鰻を詠んだ歌があり、古くから日本の食卓に根付いています。そんな鰻料理を125年の伝統の味で守り続けている店があります。「なまずや県庁前店」。夫婦でお店を継いだ野々村さんにその歴史と伝統についてお聞きしました。

なまずや県庁前店
女将 野々村 智美さん
御主人 野々村 隆さん



改めて再認識したと言います。「多くの皆様がお料理を楽しみながら『集まれる』場を提供することが、この店の大きな強みであり、お客様から評価されている点でした。しかしコロナ禍で『集まれない』という状況となったことで、改めて生き残る術、アフターコロナ、更にコロナ以外のあらゆる変化にも対応し続けなければいけないということ、深く考えるとてもいい機会となったと思います」

「思い出の中の味」 変えられない

「125年受け継ぐ秘伝のタレとは言いますが、実は全く変わっていないわけではないんです。時代が変わると人の好みも変わりますし、鰻も米も、細かいですけど炭や調理器具も変わってきました。そのため料理もその時代に合わせて少しずつ変えてきました」

野々村夫妻は「変わることを恐れ

老舗の味を受け継ぐ

「今年も土用の丑の日(※)が近づいてきました。一番の書き入れ時になります」

※令和4年は7月23日と8月4日。

そう語るのには、岐阜県庁に程近い場所に店を構える「なまずや県庁前店」女将の野々村智美さん。御主人の野々村隆さんと店を切り盛りしています。

一般的に鰻は値段の乱高下が激しく、高くなると話題になる食材です。なまずや県庁前店では上質なものを安定して仕入れるために九州産と三河産の2種類から見極めて仕入れています。

板前でもある御主人の野々村隆さんは、鰻という食材に対するこだわりをこう語ります。

「同じように見えますが鰻は個体差がある魚です。捌いた時の身の柔らかさによって、それぞれ焼き方を変えます。しまりが良い鰻は背を長めに焼きますし、タレの乗り方も変わってきます」

高級食材で一定の需要があるにも関わらず、不安定な食材である鰻。それを安定した品質で提供できる秘訣は長年の経験に裏打ちされた「確かな技術」によって支えられています。

てはけません。その中で歴史や伝統を守りきる鍵は、誰もが持つ「思い出の中の味」にあるのではないかと、智美さんは語ります。

「お店を継いだその日から、世の中のねりに常に対応してきました。時代に合わせて変えていかなければいけないものも多くあります。しかし、どんなに世の中が変わっても、多くの皆さんの中にとって『変わらない味』があるのではないのでしょうか。それは『思い出の中の味』になるのだと思います。どんなに人々の好みが変わろうとも、調理技術が進歩しようとも、私たちの心の中にある『思い出』が変わらないから、思い出とともにある『味』は変わらないのです。」

大人になって、ふと子供のころの一場面を思い出すような匂いや味を大切に、例えばテイクアウトの鰻弁当を食べた今の子供たちが、20年後にお店を訪れてもらったときに『昔はコロナ禍でこんな風に集まれなかったけど、

なまずや県庁前店は、今年で開業から45年目を迎えました。

隆さんの母の生家である「なまずや総本店」は明治30年創業。そこから125年伝統のタレを受け継ぎ、注ぎ足しながら今日まで変わらない味を守っています。

智美さんは、平成21年に義母である先代の女将から業務を引き継ぎました。

「当時は何をしてもうまくいかなくて、毎日苦悩しました。まったくお客様がいらっしやらない日もあり、鰻以外のメニューを開発するなど工夫もしましたが、売上は下がる一方でした。今思えばお店を切り盛りすることで手一杯になり、お客様にこの店の良さを伝えることが出来ていなかったのかもしれない」

仕事に慣れ始め、ようやく集客にも力を入れることが出来るようになったのは女将になってから5年後位からでした。平成25年には小規模事業者持続化補助金の採択を受け店舗を改装、その後もホームページのリニューアルやSNSの活用など、積極的に広報活動へ力を注いだ甲斐もあり、客足は徐々に戻ってきました。

「変わりゆく時代」 「コロナ禍への対応」

いよいよ軌道に乗り始めてきた矢

家族で食べたあの鰻弁当の味を思い出すなあ」など思っていたけると嬉しいです。もちろん、そう思っていただけのような味の根幹は変えないようにしたいと思っています」

「伝統を頑なに『守る』だけではなく、さまざまな時代の変化に柔軟に対応しながら、野々村夫妻のチャレンジは続きます。」

