

苦渋の休業はねに

コロナに負けない!

絶メシ店を歩く

▶1▶

魚籠屋

日が陰り、山頂からの風が肌寒さを感じさせる5月下旬。渓流魚料理専門店、魚籠屋（高崎市榛名山町）の新井正生さん（53）は通常より2時間早く、店ののれんを外した。マスクで覆った顔には、少しだけ疲れの表情がにじむ。

2017年10月に同市

の「絶メシリスト」に掲載された店は、パワースポットとして知られる榛名山中にある。かやぶきうな店構え。店内のいけすに泳ぐイワナ、ヤマメといった渓流魚をいろいろで焼くサービスが掲載店の中で存在感を放つ。父、英算さん（82）が釣り堀から1974年に業態を変えて始めた。上場企業勤務を経て後を継ぎ、榛名湖観光や神社の

絶メシリスト 利用しやすい価格や味、个性的なサービスで長年愛されてきた高崎市内の飲食店を紹介するリスト。後継者探しとともに地域活性化につなげようと、市が2017年9月から公開。当初14店だった掲載店は現在60店。店が観光スポットになったり、似た取り組みが県外自治体に波及したりするほか、書籍化、テレビドラマ化され、反響を呼ぶ。

追い求める渓流魚の味

参拜、ゴルフ帰りの人たちの心をとらえてきた。新井さんが店に入ってもうすぐ20年。子どもの頃、「継ぐものか」と思っていた店を守り、いつしか「おやじの売り上げを上回ること」を目標に据えるようになった。

リスト入りで予想以上に知名度が上がった。取材された記憶がないのにメディアで紹介されいたり、会員制交流サイト（SNS）に面白おかしく書かれたりしたが、前向きに受け止めた。絶メシ効果もあつて昨年度は目標達成が目前に迫った。

「今年こそ」と意気込む矢先の新型コロナウイルス感染症の流行だった。「継ぐものか」と思っていた店を守り、いつしか「おやじの売り上げを上回ること」を目標に据えるようになった。

「今年こそ」と意気込む矢先の新型コロナウイルス感染症の流行だった。

店を開けなければ商売にならない。「地元の仲間から、『魚籠屋さんは閉めないの』と言われた。県外からお客さんが来る

ことが、リスクと思われるのは分かる」。大型連休後、苦渋の思いで1週間ほど店を閉めた。売り上げは落ち込み、5月は前年の4分の1に。密接を避けるため、今は座席を減らしている。昨年度の売り上げが伸びた分、



いろいろの火を調節する新井さん

本年度は税負担がかさむ。政府の「持続化給付金」を申請するつもりだ。いけすからすくったイワナを生きたまま串に刺し、頭を下にして火にかざす。「魂が抜けるまで30分。うま味は頭に落ちてくる。頭から食べれば、全部おいしく食べられる」。閉店中、保存が利く山菜を山の中で探し回った。他店にない味を追求するのは、期待してくれる人がいるからだ。

始めたらやり抜こうと、店を続けてきた。絶メシリストに出合ったのも運命、コロナも然り。「魚籠屋の魂、負けじ魂」。つぶやく瞳に、いろいろの火が宿ったように見える。

新型コロナウイルスの感染拡大で飲食店は大打撃を受けた。事態は落ち着きを取り戻しつつあるが、「新しい生活様式」の中、先行きは不透明だ。絶メシリストに掲載された高崎市内の店を歩き、コロナ時代の飲食店の道筋を探った。

「昔ながら」をずっと

コロナに負けない!

絶メシ店を歩く ▶2▶

栄鵬

回鍋肉、レバーニラ炒め、

酢豚。高崎市中泉町の

県道高崎渋川線沿いにある

「栄鵬」は、壁に貼ら

れた手書きのメニューが

味を出す昔ながらの中華

料理店だ。新型コロナウ

イルスの影響を受けて4

月以降は客数の減少に直

面するが、一品料理のテ

ークアウトを始めるなど

して活路を見いだしてい

る。「売り上げは減った

けど、常連さんが来てく

れるので乗り切れてい
る」と店主の関栄吉さん

(71)は打ち明ける。

緊急事態宣言が発令さ

れた4月。「お弁当はや

ってないの?」。客の一

言がきつかけで、一品料

理のテークアウトを始め

た。店先に看板を出すこ

まどめ買いついていく客も

いて、予想以上の反響が

あった。

婦恋村出身の関さんは
高校卒業後、東京の専門

常連支え、テークアウトも



得意料理の青椒肉絲を作る関栄吉さん

学校で中華料理を学び、
鵬」。開店以来、本格
1983年に現在地に店
的な味付けの料理と妻の
を構えた。「横綱の『大
理恵子さん(72)の明る
鵬」が好きだった。それ
接客が客の心をつかんで
と自分の名前の『栄吉』。
きた。
1文字ずつとって『栄
多彩なメニューの中で

特に人気なのが、婦恋の
親せきが作った野菜を
用いた青椒肉絲定食(9
50円)やナスと豚肉炒
め定食(800円)。メ
ニューの価格は消費税
率が引き上げられても、
ここ20年はずっと据え置
いている。「なじみのお
客に悪いから」だ。

昨年2月に絶メシリス
トに掲載された。「絶メ
シの本をわざわざ持って
きてくれるお客さんもい
る」とリスト入りの効果
を実感していたところ、
コロナ禍に見舞われた。
後継者がいない状況も変
わらない。「この先どう
なるか不安もあるけれ
ど、日々変わらない味を
届けたい」。関さんはそ
の思いを胸に、中華鍋を
振り続ける。

究極の一杯求めて

コロナに負けない!

絶メシ店を歩く

▶ 3 ▶

いし田珈琲

(83)は開店にこだわった。

ごんまりとした喫茶店は、店の外にまでコーヒーのふくよかな香りが漂う。JR高崎駅西口から歩いて10分ほどの「いし田珈琲」(高崎市新田町)だ。

新型コロナウイルスの影響で休業した飲食店が多い中、緊急事態宣言の発令中も対策を講じながら店を開けた。「飲みた

て。それなのに、コーヒーのことはよく話す。本当に不思議だった」。妻の充得さん(76)は当時を振り返る。リハビリで徐々に体調は回復したが、石田さん

対策講じ開店こだわる



家庭用の電気式焙煎機を使い、こだわりの味を追求する石田さん

は車いすの生活となった。それでも家庭用の電気式焙煎機を導入して店を再開した。「(家庭用)は普通は店では使わない。でも、少し冷めてもいい」。味が良い。良い豆を選別して焙煎、こだわりの一杯を作り出す。「車いすのマスターが家庭用の焙煎機で、うまいコーヒーを入れる」。

絶メシリストに掲載されると、うわさが広まった。話題性も手伝い、豊かなココヤ味わいを求めて市外や県外のファンも増えた。それがコロナ禍で、なじみ客さえ足が遠のく状況に。19日に東京などからの往来自粛が解禁となり、「ようやくお客さんの顔を見られる」と期待を膨らませます。

「コーヒーは、同じ焙煎方法や入れ方でも、人によって味が変わる。誰かに継がせるといえるのは難しいかもしれない」。店の先行きを心配する一方、向上心は尽きない。「こんな歳だけど、日本一の焙煎士を目指している。この店とコーヒーが生きがいでから」。究極の一杯を求めて、挑戦は続く。

高崎にならないカレーを

コロナに負けない!

絶メシ店

を歩く

▶4▶

からる屋

「おかげさまでね。よ

9月に「絶メシリスト」
が公開された当初14店の
一つだ。開業して37年。

17席の店内は、扉を開け

るとスパイスの香りが心

地よく鼻を刺激する。7

〜8割が常連客で、宮内

さんが知らないうちに客

がリスト入りを推薦し、

実現した。「ありがたか

った」。宮内さんは細い

目をいっそう細める。

子の客が足を運ぶ。新型

コロナウイルスの影響を

受ける前の活気を取り戻

したかのようだ。

からる屋は2017年
起し、「高崎にないカレ

常連支え試練越える



調理場でカレーを作る宮内信正さん(右)

「を」と研究を重ねて始
めた。まだ珍しかった小
麦粉を入れないスープカ
レー。塩酢、スパイス、
肉汁で味を付け、化学調
味料は使わない。辛さの
レベルを50倍まで選べる
ほか、食べ盛りの体育会
学生のリクエストでご飯
を増量したり、食べやす

いよう野菜を細かくした
りと、丁寧に應對し、常
連を増やしてきた。

リスト入りで人気が高
まり、ランチの営業時間
を短くした。新型コロナ
で特に厳しかったのは4
月中旬からの1カ月だっ
た。来客が7割減った時
期もあったが、店を閉め
ず、踏ん張った。

切り盛りはあるじの腕
頼み。これまでに宮内さ
んが交通事故に遭い、店
を8カ月休んだことがあ
った。コロナにより再び
訪れた試練。「取りあえ
ず80歳まで続けるのが目
標」と話す。店を任せら
れる後継者が現れるかは
不透明だが、「新しい生
活様式」を受け止めなが
ら、体の限り、客に寄り
添ったカレーを提供しよ
うと考えている。

揚げたての味 家庭に

コロナに負けない!

絶メシ店

を歩く

▶5▶

寺西精肉店

「学校が休校になって、子どもをおかずを買いに来てくれるお客さんが増えた。むしろ少し忙しくなってきたくらい」。赤色で

りの「オランダコロケ」をはじめ、トンカツやハムカツ、メンチカツなども販売しており、シンプルな味わいが地域の人々に愛されてきた。

大きく「肉」と書かれた看板が目立つ「寺西精肉店」（高崎市末広町）の店主、杉本勝さん(82)は、3月からのコロナ禍を振り返る。1個15円のコロケなど、手ごろな値段の揚げ物の需要が伸びたという。

「なるべく機械は使わない。できる限り手切り」を心掛ける。揚げ物は作り置きをせずに、注文を受けてから肉を切り、調理する。「少し待ってもらうけど、揚げたてが一番おいしいから」。熱々の商品を若草色の薄紙と新聞紙で包めば、しばらく

創業50年 情熱変わらず



作り置きをせず、注文が入るたびに肉を切る杉本さん

くは温かさが持続する。当初飲食店のみだった絶メシリストに持ち帰りの個人商店も追加され、同店は2018年にリスY(ポウイ)で活躍した氷室京介さんの実家だト入り。杉本さんは「まさ

かうちの店が」と驚いた。思わず反響もあった。知名度が上がり、伝説のロックバンド「BOØW

と勘違いして訪れるファンが増えたことだ。寺西精肉店の本店で杉本さんは、氷室さんの父親と一緒に修業した。その後、氷室さんの父は同市倉賀野町に、杉本さんは現在地に支店を構えた。「氷室さんのお父さんの店が閉店したので、うちが『聖地』みたいになって。県外のファンが来ることもある」とほほ笑む。

妻の美津枝さん(81)と支え合い、営業を続けている。「2人で一人前。後継きもないから、どちらかが倒れたら店じまい」ときっぱり。それでも「一人一人のお客さんを大事にしていきたい」。商売への情熱は変わっていない。

(おわり)

塚越毅、吉野友淳が担当しました。