

# 心奥探訪

く憧れを抱いた男が追いつける背中とく大切な場所く

夕方からの通り雨に濡れながら駆け込んだのは一件の蕎麦屋。

待ち合わせたその人は店の大将や常連であろう人たちと楽しく談笑をしていた。

こちらに気づいたその人と大将は満面の笑みを浮かべながら

「待ってたんだよ」

大将の大きく朗らかな声が店に響く。

気さくな雰囲気をもった大将は時にカウンターに立ち、

時にあちらのテーブル、こちらのテーブルと移っては

行く先々で笑い声が生まれていく。

大阪梅田の繁華街。

激戦区の中で、四半世紀に渡り大将が創ってきた場所。

その場所に、その環境に、彼が込めた想いとはなんなのか？

80歳を超え、それでも彼を突き動かすものはなんなのか？

そこには子供の頃から抱く純粋な想いが、今も変わらずに輝いていた。

蕎麦屋になることを決意したのは彼が54歳、

これまで勤め上げてきた会社を早期退職したことがきっかけだった。

「ああ 俺やるわ」

今では創業90年を超える靴店の店長兼バイヤーとして

勤め上げてきたキャリアだったが、

当時、彼自身と会社の方向性がずれてきた事がきっかけになったという。

自分は今もういらぬのではないか？

そんな疑念を抱えて1年、割り増し金も受け取らず彼は会社を後にした。

何かをしたいわけでもなく、何か目算があって辞めたわけでもなかった。

ましてやそれまで包丁さえも握ったことがなかったという彼。

辞めてわずか一週間で家に居る辛さを感じていたという。

何をしたいかわからない。

そんなある日、甥っ子と酒を酌み交わす中で発せられた

『締めで蕎麦でも食いたくなるよなあ、蕎麦屋でもやったら？』

なんの意図もなかったであろう甥っ子の言葉をスツと受け取った彼は、

その日から蕎麦屋を目指し始めたという。

中学の頃に食べた一枚の蕎麦、そこから蕎麦を好きだったというが、

彼を動かしたのはもう一つの間だった。

周りが全員反対する中、ひとり抱いていたのは  
なれたらカッコいい」という憧れ。

「カッコよかったんだよ、蕎麦打ってる人って」

自信があるわけでもない、ましてやなれる根拠なんて全くない。

無口でぶっきらぼう、そんな職人への憧れだけが彼を突き動かしていた。

そして彼の憧れはしんどい時、辛い時の力にもなっていたという。

その後、縁がつながり約2年ほどの修業を終え独立。

その際、師から問われた「どんな蕎麦屋になりたいか」

美味しい蕎麦屋と答えれば当たり前だと返される。

包丁を握ったことのない彼はそば打ちはできても料理はできない。

オリジナリティや独創性が無いと感じ、ポツリと漏らした言葉。

「俺は・・・口だけですからね・・・」

それは長年、接客業をやってきた彼が出来る唯一のこと。

『それでいい』蕎麦屋×会話という今に繋がる原点が誕生した瞬間だった。

会話を通じてお客と繋がる、語ることで喜ばせる。

店内にバーのようなカウンターが設置されているのは、この為だという。

数名が座れるだけの丸い形、彼の特性が最大限発揮される一つの空間。

それは37年培ってきた、どうやって客を喜ばせるのか、

楽しませるのかという彼なりのおもてなしだった。

オープンしてから5年ほどは苦しいながらも憧れの力で乗り切ったという。

それからメディアなどでも紹介されるようになり、

当時は天狗にもなっていたと笑って語る。

そして更に5年経った頃には楽はできないけど楽しいと話す大将。

オープン当時から今日こんにちに至るまで、常連と呼ばれる人たちが通うのは、

そんな大将から溢れ出る空気感なのだろう。

それは同時にこの店に流れる空気感でもきつとある。

「人が好き、蕎麦が好き。」

この言葉が自身のテーマだと語る大将。

人が好きが先に来る。

そば打ちへの憧れも人。

見栄を張ることへの美学も人として。  
常にそこには人がいる。

人を好きになれない人が、モノを好きになれるわけがない。

そこまで言い切る大将の表情は先ほどの笑顔から一転、

大切なものを語る真っ直ぐな職人の顔へと変わっていた。

人が好き、それは同時に嫌いな人もいれば、苦手な人もいるということ。

だからこそ人が笑ってくれると嬉しい

大将のおもてなしは好きなことへの追求が、

たくさんの笑顔に繋がっているのかもしれない。

「終着点は自分が楽しいか」

そして心の中に置いた10%の自分だけは誰にも邪魔させないと大将は語る。

その10%の中には自分が入っているから。

楽しんでる自分もいれば、誰にも話さない事をしまっていたりもする、

誰かを好きになる好みなんかもここに入ってるんじゃないかという。

自分が楽しいと感じることを邪魔させない。

誰かの笑顔を引き出すこと

そして自身が成長していくこと

成長するために、時に10%の中に人を入れていくこともあるという。

今自分にとって大切だという時に、学ぼうとしている時に

ほんの少し取り入れる。

それは逆に、ほんの少し大将を取り入れた人たちもきつといるだろう。

そうして大将から何かを受け取った人たちがまた一人、

お店に通うのかもしれない。

そんなリスペクトの関係性が互いを成長し合い、

四半世紀続く店を創っている。

憧れを抱き、好きなことをして、<sup>ニ</sup>楽しいと笑う。

まるで少年のような姿にきつと多くの人が影響をもらっているだろう。

自分がかっこいいと思える生き方が出来ているかどうか

もしかするとそのくらい単純でシンプルな事なのかもしれない。

「自分のそば食ってうめえなって言ってる自分が好きなんだよな」

大好きな自分の蕎麦と、大切な人たちに囲まれながら、  
これからの向こう10年が第3ステージだと  
キラキラと目を輝かせながら大将は語る。

「何歳だって遅くない」

54歳から始めたそば打ち職人はまた次の挑戦へと進みだす。  
あの日抱いた憧れを今も追いかけている。