

100年史をつくってみて

「100年経ったからいろいろあった、年表みたいに記録しておこう」こんな軽い気持ちで始めました。言い遅れました、私は72歳小松庵総本家3代目の小松孝至です。ところがまとめてみるとバタバタしていて当時気が付かなかった意味みたいなものが見えてきました。それをここに書き残しておこうと思います。

私は戦後8年を経て生まれました。ですから記憶にあるのは1960年ごろからです。そのころ私の店では機械打ちでした。これには戦争が大きく関わっていてマッカーサーが、不衛生とか何とかの理由で「パラガケ」「機械打ち」でないと営業許可を下ろさなかったようです。蕎麦はつながりにくいので米国の思惑通りかどうかは分かりませんが東京ではツナギに小麦多く入れました。下手すると蕎麦より小麦粉の方が多き店もたくさんありました。それでも戦後の復興需要がものすごく大いに儲かったようです。そんな話を聞いた小松鶴一（創業者）の故郷上越の親族がぞくぞく上京。つぎつぎと独立を果たしました。そしてさらに親族が一巡すると次は同郷の若者たち、そして全国各地から蕎麦屋への参入が続きました。「暖簾分け」という制度です。きつね、たぬき、カツ丼、出前を中心とした戦後の蕎麦業界の原点です。「肝っ玉かあさん」というテレビ番組がありましたがあんな感じです。このころ独立した人々は、ビルを建てたり弟子を取って支店を持ったり勢いのある時代でした。時が経ち、いまでは小松庵の親族の10店舗ぐらいあった店も親族以外の十数店舗あった暖簾分け店も現在では数店を残すのみになっています。

さてその頃、駒込小松庵本店もそんな感じで出前も大忙しでした。さらにご縁あって1992年、池袋のショッピングセンターに出店。ここで大きなショックを受けました。私たちが一から手作業で行っていたものが分業化され、機械化され、アルバイトでもできる仕事になっていたのです。食の「近代化」です。かつて「職人」たちが担っていた仕事をシステムに置き換え属人性を抑えて多店舗展開をするビジネスモデルです。ビジネスとしては比べ物にならないぐらい大きいものになりました。蕎麦に限らず天ぷら寿司などの専門店もたくさん近代化、多店舗化しました。私たちは悩みました。ただし小松庵は完全に合理化することには馴染めませんでした。私たちは「職人」を残す道を模索してゆく道を選んだのです。この判断は今思うと決定的に私たちの進むべき方向を決めました。

今ではさらに進んで食の「グローバル化」ともいえる世界が広がっています。グローバルであることの利点を最大限に利用するにはより大きな資本です。“今だけ、ここだけ、自分だけ”を効率よく利用できる才能です。今、名刺交換するとブランドを10も20も持っている経営者に出逢います。蕎麦がダメなら焼肉でもパスタでも中華でも、という才能です。何も専門分野に固執することはありません。企画して人を雇いシステムを作り上

げる。ビジネスはさらに大きくなっています。

さて「家業」です。このカッコ付きの「家業」は社長でありながら現場にいる、ぐらゐの意味の「家業」です。私の母は80過ぎまで厨房で天ぷらをあげてました。まわりには有名な料亭で修行した若者に混じってです。何十年もの間、毎日毎日繰り返す作業。これは「家業」の原点です。日々繰り返される平凡な毎日。けれども大切な日常。これが「伝統」の原点でもあります。このことを大切にしている価値観を失った時、「職人」も「家業」も消えていくでしょう。幸い私の生まれた駒込はそんな考えを大切にしている人々に恵まれた土地でした。情報時代。値段や話題や情報は大切ですが、振り回されかねない。そんな中でも少数ですが自分の繊細な感覚や経験で料理人達の技量、人柄、誠意などを見抜く人々がいます。「おいしくなれ、おいしくなれ」の平凡な日常に「敬意」と「いとおしさ」を感じる人々がいます。そして鋭く見抜きます。このような市井の「目利き」達がいる事で「職人」も「家業」も「伝統」も生き延びています。私たちもこの「伝統」のために何が出来るのか考えています。

さて、その取り組みです。

まず蕎麦学舎です。伝統的に伝わったことを学び発展のための施設です。ここでは、製粉、蕎麦の貯蔵、鯉節の貯蔵、出汁取り、手打ち蕎麦技術の研究をしています。

そして銀座店。蕎麦を美味しい郷土料理から接待やディナーとしても楽しめるようなコース料理の研究をしています。料亭などの和食からイタリアン、フレンチ様々な職人が集まってきています。今でにない蕎麦の楽しみが生まれつつあります。まだまだ厳しく道半ばですが、なんとか形を見出したいともがいています。そして本店では、土日にはお子様蕎麦を無料にしています。なんとといっても次の時代を生きるのは子供です。「おいしくなれ、おいしくなれ」とつくる人がいて、昔からの材料でつくっている事を大切にしている「目利き」たちに育ててほしいのです。

最後までお読みいただいたこと感謝いたします。私達は道半ばになろうとも、やってみようという気持ちが抑えられません。それほど蕎麦には魅力があります。

今後ともぜひよろしくお願いいたします。

2025年8月1日現在

小松庵総本家店主 小松孝至