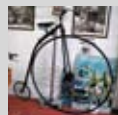


# 老舗に学ぶ 超100年の [特集]



06 中川屋



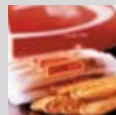
08 ミソノイ  
サイクル



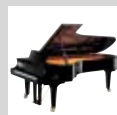
10 花寅



11 入妻中村義雄  
商店



12 春華堂



13 ヤマハ  
株式会社



14 花の舞酒造  
株式会社



15 鳥善



16 スズキ  
株式会社



17 安藤太鼓店

明治44年7月1日に誕生した浜松市は、今年で市制100周年。面積866km<sup>2</sup>、人口36782人の小さな町は、繊維、楽器、輸送用機器などの産業に支えられながら着実に発展。平成17年には天竜川・浜名湖地域12市町村の合併により、人口・面積ともに静岡県最大の「新・浜松市」に生まれ変わり、平成19年には政令指定都市となりました。

日本を取り巻く環境がめまぐるしく変化したこの100年は、まさに激動の時代。何度も未曾有の事態に見舞われながら、乗り切ってきた企業やお店には、一途な思いと哲学、幾度にも渡る試行錯誤と創意工夫、そして希望がありました。

次なる100年に向けて、浜松市とともに歴史を積み重ねてきた老舗とその真髄に迫ります。

浜松のうなぎ料理屋の先駆者であり、革命者

# 伝統の裏にみる チャレンジ精神と 強き夢

浜松に数あるうなぎ店の中で、最も歴史あるうなぎ料理屋。  
明治10年の創業時、浜松ではまだ  
うなぎの養殖が始まっておらず、  
割烹旅館として営業していたといふ。  
しかし、その頃から天竜川の伏流水で磨いた  
「天然うなぎ」が絶品と賞され、  
うなぎ料理店としての名を高めていった。  
現在まで135年以上、  
伝統の味を守り続けるとともに、  
浜松のうなぎ文化を発展させてきた中川屋。  
近年では、メニューにも多く取り上げられ、  
評判を聞いた客が国内外問わず訪れる人気店にまで成長。  
その勢いは今なお、とてつもないことを知らない。

創業以来、継ぎ足しの秘伝タレを絡めて焼き上げる。皮と身の間のヌルツとした感触が全くなく、皮はパリッと香ばしく、身はふっくら。「秘法」と呼ばれるほどのこだわりの焼き方で、変わらぬおいしさを提供し続けている。





## 中川屋

NAKAGAWAYA

tel 053-421-0007  
浜松市東区中野町861-2  
http://www.nakagawaya.jp/

老舗中川屋に新風をもたらしたと言われるのが、現在板場の先頭に立つ4代目社長・村越武さんだ。村越さんは、先代から直接技を伝授することもできたが、「人を使うことを学ぶには人に使われなければならぬ」と、あえて大阪での過酷な修行を選択し、その後中川屋を受け継いだ。「中川屋の家訓は『欲を出すな。儲けはほどほどに』。これに『夢を持ち前進する志』を加え、新しい中川屋のスタイルを確立しようと思いました」と語る。村越さんがもたらした新スタイルは、やがて爆発的なヒットメニューを生み出すことになる。現在、中川屋の看板メニューとしてすっか



1: 浜名湖産のうなぎを、深さ100mの井戸からくみ上げる天竜川の伏流水で3~4日間かけてしめる  
2: 趣きある座敷の渡り廊下  
3: 4代目・村越武社長

り浸透した「うなぎとろろ茶漬け」がそれだ。

高価でご馳走とされるうなぎに、庶民的なお茶漬けと長芋を掛け合わせるという斬新な発想。最初はうなぎとろろとして、次に薬味とだしを加えたお茶漬けとして、最後にだしで伸ばしたとろろをかけていただく、3ステップの味が楽しめるようにした工夫も客の心をつらち掴んだ。多くのうなぎ店が軒を連ねる浜松で、「あえて中川屋で食べたい」と思ってもらえるよう、伝統の手法に一味加え、より話題性のあるメニューとして誕生させた「うなぎとろろ茶漬け」は、40回以上のTV出演をはじめ、いくつ

ものメディアに取り上げられ、世界的な著名人まで来店するほどになった。

その後も「中川屋の新風」は勢いを増す。うなぎの上にとろろと卵を乗せた「天龍丼」、うなぎも井とろろ茶漬けをセットにした「浜名湖丼」と、続々と新メニューを発表し、うなぎ料理の隠れた可能性を打ち出し、いく。

さらには、うなぎ専門店では珍しいオープンキッチンスタイルの「うなぎの村こし」を市内中心部に支店として開店。そこでもキャビアをのせた白焼きなど、より斬新なうなぎ料理で注目を集めた。

「伝統の味を守り、次代に繋いでい

くためには、攻めの姿勢が必要で、それには常に夢を持ち続けることが大切。思い描いた夢を口に出すことで自分を追い込み、懸命になつて実現させ、そしてまた新たな夢を掲げること。これが中川屋をずっと成長させていく秘訣だと信じています」。

現在の夢は「首都圏に支店を出すこと」。夢の実現も遠い未来ではないという。伝統を守り続けながらも、老舗らしからぬ柔軟性と革新のスピードを持ち合わせる中川屋のスタイルは、まさに敬服に値する。次はどんな斬新でユニークなうなぎ料理が誕生するのか、期待せずにはいられない。

自転車とともに114年。

確固たるコンセプトと先見的ビジョン

# 自転車業界と戦後の浜松の発展に貢献

「日本の自転車文化のルーツ」と言えるかもしれない。114年もの長きにわたってミソノイサイクルショップ（御園井商会）が築き上げてきた実績は、日本の自転車業界の移り変わりを示すとともに、浜松が歩んできた激動の時代をそのまま投影しているかのようだ。今回お話をうかがった4代目会長・御園井（みそのい）宏昌さんは、前身である御園井自転車商会を株式会社に組織化し、自転車業界における「ミソノイ」の名を確固たるものに押し上げた人物。その功績がたたえられ、2003年に浜松市市勢功労者表彰、2010年には春の殊勲・旭日小綬章（中小企業振興功労）を受賞された。



## ミソノイサイクル

MISONOI CYCLE

### 有楽街店

tel 053-454-7108  
浜松市中区鍛冶町320-7

<http://www.misonoi.com/>

### しじみづか店

tel 053-453-3885  
浜松市中区鴨江3-74-25



1:創業は明治30年。米穀商を営んでいた御園井十七藏（初代）のところに、自転車好きの中村卯平（2代目。後に十七藏を襲名）が婿入りし、自転車商をスタートさせた

2:4代目会長・御園井宏昌さん。戦後すぐの時代から自転車小売業を営み、復興、高度経済成長、バブルといった激動の時代を“自転車一本”で邁進していった

3:ミソノイサイクルしじみづか店には、コレクションルームを隣接。自転車の歴史を彩るヴィンテージパーツやヴィンテージバイクなどが展示されている



## 商売の支えは 浜松のやらまいか精神

「とにかく、自転車とともに“でした”。当時の様子を遠く懐かしむようなまなざしで、御園井さんは振り返る。

「浜松という土地柄も自転車業を後押ししてくれたのかもしれないね。浜松人は今も昔も新し物好きで、『やらまいか精神』と呼ばれる積極性や独自性、先進性を発揮する気質を持っています。初代・御園井十七藏が米穀商をやめて自転車業を経営したのは、日本に輸入自転車が出回りはじめた明治38年。ですから、当時としてはものすごく早かったです。それでも浜松人特有の気質に支えられ、着実に自転車への関心が根付いていったという話を聞いています。戦後も、3代目・薫一郎がいち早く市内中心部に自転車小売店を復興させ、その後私が入社しましたが、焼け野原となった浜松で商売の支えとなったのは、やはり浜松人の『やらまいか精神』でした。真面目にがんばっていれば、しっかりお客さまが集まってくる時代でしたね」。



## 自転車のあるべき姿を

### 確信していた

時代の流れとともにオートバイや自動車の実用化が加速していき、自転車需要の落ち込みは顕著になっていったはずである。そんな状況をどのように乗り切っていたのだろうか。

「正直、『自転車は無くなっちゃうんじゃないか』と思ったことはありましたが。でも、その考えはすぐに修正されましたね。なぜなら『自転車のあるべき姿』を私自身がずっと見続け、体感し、確信していたからです。日本の自転車文化というのは、『庶民の足』として発展していききました。しかし、本来自転車が持つ役割というのは、交通手段というより、環境にやさしくて、健康的な乗り物という部分。つまり、スポーツや趣味の感覚で乗るもの、遊び道具として乗るものなんです。だから、時代がどうなるうとも『自転車一本で間違いない、自転車のプロショップ



を確立しよう」という方向性はぶれませんでした。歩んできた道は間違っていなかったですね。揺るぎないコンセプトとそれを伝える力があれば、時代はちゃんと付いてきてくれるものです。実際近年は、環境問題やエコが世界的に叫ばれ、自転車への関心も再加熱しているわけでしょうか？長年自転車業を営んできた私からすれば、これは流行でも何でもなくて、『世間がやつと自転車のあるべき姿に気づいたのかな』と思うくらいですよ(笑)。

### 遊び+健康+実用

#### という新しい切り口



今後自転車業界が歩むべき未来、予想される展開とはどのようなものなのだろうか。

「環境やエコというものは、現代の主流となりました。当然、自転車はこの流れにぴったりマッチする乗り物です。これからは、自転車という乗り物を生かしながら、街全体を『自然と共に』というコンセプトで再構築していくことが理想的な未来だと感じます。緑溢れる町並みの中

を自転車という手段を使って、『楽しみながら移動する』。先ほどの自転車＝遊び、健康という役割に『実用』をプラスした、新しい切り口での自転車の発展を期待しています。そのためには、例えばオランダ・アムステルダムのような自転車専用道路を整備したり、高齢層や子どもたちでも安心して乗れる環境を作るなど、街づくりの視点からも変化が必要ですね。自転車をキー

アイテムに『環境とエコ』をテーマにした街づくり』を推進する。これは、地方都市だからこそできる街づくりの方法ではないでしょうか。浜松にはぜひそのモデルケースとなっていたいただきたいですね。実現すれば全国から注目されると思いますよ。」

確固たるコンセプトを持ちつつ、時代の先を見据えた先見的ビジョンを導き出す。自転車一筋、自転車のプロショップとして100年以上自転車販売事業を展開し、発展させ続けてきた秘訣を垣間見ることができた。





# 軸をぶらさず 変わらなさい

「花」というニッチな業界において100年以上続く会社は希有である。明治38年創業。「花とみどりのまち」を打ち出す浜松市において、いまなおトップシエアを維持する花寅のコンセプトとは一体どういうものなのだろうか。4代目社長・武藤剛さんに話を伺うと、特別な流儀や突出した理念は見当たらない。出てくるのは「変わらないこと」、「お客さまの要求を満たすこと」といった、ありきたりな言葉ばかりだ。それでも先代や先々代、あるいは得意先からも忠告されたという「あえて変えない」ことの重要性を肌で感じ、確信している。「花寅が100年以上続けてこられたのは、今も昔も変わらない『花寅の軸』、つまり、ずっと変わらず、顧客至上主義に徹するという姿勢が評価されてきたからです。私がやるべきことは何かを新しくすることではなく、花寅ブランドとして受け継がれ、愛

されてきた軸をぶらさずに守っていくことなんです」。不安との声が上がった中国・上海への事業展開も、武藤さんに言わせれば「軸を基本とした順当な流れだ」という。「花を求めている人が大勢いるから花寅は出店した。やっていることは創業当時と何ら変わりません。上海には2200万人の人がいて、ブライダル産業の発展が目覚ましい。文化は心のゆとりの中からしか生まれない。好景氣を迎えた上海は、今まさに新しい文化を咲かせるタイミングだと言えるでしょう。そこに技術やセンス、経験を持ち込めば、花寅ブランドは日本と同じように、愛され信頼してもらえらると思います」。時代がどんなに変化し、トレンドの波が次々と押し寄せようとも、「軸」さえぶれなければ対応することができると。花寅のコンセプトとは、不変を極めていく中で生まれた、柔軟性ある硬骨さなのだろう。

## 株式会社 花寅

HANATORA

tel 0120-86-5587  
浜松市中区元城町218-29  
<http://www.hanatora.co.jp/>

- 1,2: 明治38年、花屋と八百屋を兼業する店舗を初代・武藤寅治が、創業した。花の専門店となったのは大正5年。昭和15年には台湾、朝鮮、満州でも業務を行っていたという
- 3: 2代目・武藤一郎。浜松生花市場組合長(現:(株)浜松生花地方卸売市場 代表取締役)を50年近く務め地域生花業界を牽引した
- 4: 花寅4代目・武藤剛さん。東京六本木の名店「ゴトウ花店」で約10年修行し、29歳の時には銀座東急ホテル店の店長(20代での店長はゴトウ花店初)となる。座右の銘は、稽古や修行の順序を表す言葉「守破離」。社員教育や新人研修で引用する時は、「私は今でも守の段階にいる」というニュアンスを付け加えているそうだ



浜松市はガーベラの生産量日本一。近年では、浜名湖花博(2004年)、浜松モザイクカルチャー世界博(2009年)と、花と緑にまつわる世界的なイベントが開催されている





1



2



3



4



5



6



- 1:鮮度のよい“あみ”を生炊きに。ほかほかご飯にのせると美味。生あみ 420円(100g)
- 2:多種ある砂糖の中でも、醤油と相性抜群の「中双糖」を使用。体に優しいうえに栄養価が高く、酸味や苦味を和らげ、脂肪の酸化を防ぐことから、佃煮に最適
- 3、4:釜戸「くど」がある調理場の室温は40度を超える。100kg単位の水産物を、いつも心をこめて煮込む
- 5:2代目・中村義雄
- 6:秘伝の元だれで生姜を入れて生炊きに。若あゆ 630円(100g)

“浜名湖の恵み”を煮立て続けて100余年

# 地元 に愛される 佃煮屋の粋とは

有限会社  
**入妻中村義雄商店**  
IRITSUMA NAKAMURAYOSHIO SHOUTEN

tel 053-447-1022 浜松市西区入野町9043-16  
9:00~18:00 日曜・祝祭日定休※お中元の時期  
(7月、8月の第2週くらいまで)と、お歳暮の時期  
(12月)は休まず営業。(臨時休業除く)  
<http://www.iritsuma.jp/>

浜名湖畔のほど近く、浜松の佃煮屋としては最も古い歴史を持つ入妻中村義雄商店。扉を開けると、甘辛い煮立ての香りがやさしく迎えてくれる。入妻の創業は、明治37年。浜名湖でその日に獲れた生魚を保存食にできないかと、「くど」と呼ばれる釜戸で生のまま炊き上げ、お客さまに提供したことが始まりだ。そこから100年余り、変わらぬ技法と創業当時から秘伝のタレを大事に継ぎ足し、現在は5代目の中村充孝さんが「入妻の暖簾に恥じない佃煮を」と、日々精進している。

活かしたアレンジを加え、時代とニーズに合わせて積極的に新商品を開発している。「東日本大震災で改めて、『限りある資源を大事にしなければならぬ』と考えさせられました。いつもは捨ててしまいうなぎの骨を佃煮にできないかなど、震災によって気付かされたことを商品化して伝えたいと思います。」と中村さんは語る。

伝統を守りつつ、革新の心を忘れない。それは簡単なようで難しい。中村さんの話を聞いてみると、長く続けるために必要なのは「当たり前前」のことを馬鹿にしないで、きちんとすること。だと気付かされる。自然の恵みを最高のカタチに煮立てて提供する入妻の伝統と革新の技。浜松のお土産にぜひいかがだろうか？この味、この想いはずっと変わらずここにある。

