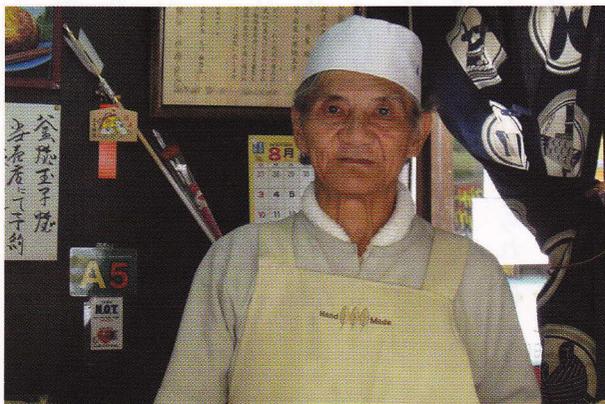


100年続く
「老舗」
に学べ!

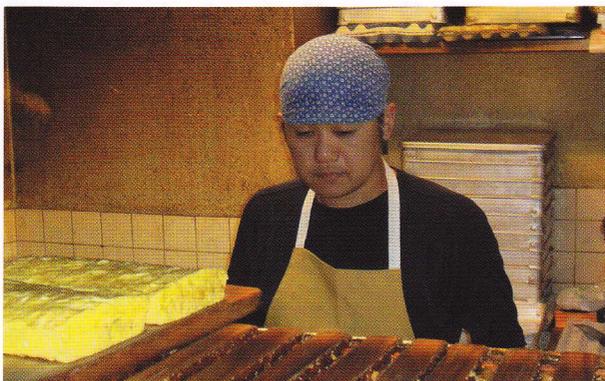
されど…にこだわる 王子扇屋

【東京都北区】

IMコンサルタント代表 平松陽一



14代目王子扇屋当主 早船武彦さん



15代目王子扇屋 早船武利さん

あの落語『王子の狐』も
食べた?!

落語『王子の狐』という話をご存知だろうか?

ある日、狐が女に化けるところを通りがかりの男が見てしまう。男は知らぬふりをして、女に化けた狐を近くの料理屋に誘い、沢山の酒を飲ませてしまう。そして、その女に化けた狐が寝込んでしまうと、男は店の人に「後で女が勘定を払うから」と言っておいてしまおうのである。

家に帰った男は、狐を欺したので祟りがあるのではないかと心配にな

り、翌日お詫びに行つたところ、親狐が不在で子狐しかいないため、仕方なく狐の好物をあげて帰つてしまふ。子狐は、帰つてきた親狐に男が持つてきたものを見せると「馬糞かも知れないから食べてはいけないよ」と諭すというものだ。この話の中で男が女を誘つた料理屋が王子扇屋である。

王子扇屋(当主早船武彦)は、慶安元年三代目将軍家光の時代に初代弥左衛門が、農業の傍らに『農間煮売商人』の看板をかけ、掛茶屋を始める。江戸時代の王子稲荷の繁忙は目を見張るものがあり、沿道には数多くの茶屋があつた。

王子は飛鳥山の桜、滝の川の紅葉など江戸っ子の遊山行楽の場所となるのである。そして、王子扇屋が掛茶屋から料理屋となるのが、寛政11年の頃であるとされている。以後、王子の繁栄を背景に、扇屋は大きく発展するのである。

多くの文献で取り上げられる

安藤広重の浮世絵の題材になつたり、随筆や川柳に登場し、その代表的なものに次のようなものがある。

武江年表七、寛政年間記事の條

「寛政十一年春より王子材料屋海老屋扇や見世ひらきあり」

金曾木(太田蜀山の随筆、文化六年の序あり)

「王子の茶屋は菜めし田楽のみにて、青魚に三葉芹の平皿にもりたるのみなりしに、今は海老や扇やなどいふ料理茶屋出来て、其餘の茶屋も其風を學ぶ事となりぬ」

川柳江戸名物に

門口の海老は王子のかざり也

(文政)

午の日の奢は海老で鯛をつり

(文化)

嫁菜をば値切り海老屋でくらつて(文化)

赤螺が海老屋へ雑魚のと、まじ

(文政)

團十と余三王子でもてたもの

(文政)

團十は海老蔵、余三は役が二ツ扇

扇屋へ馴染みとなつて三の午

(文政)

扇屋も地がみの加護で繁昌し

(文政)

地紙は土地の神に扇の地紙を利かせたもの

千垢離のもめ扇屋でしづめ折り

(文政)

とにかく多くの文献で紹介されている扇屋であるが、最近明らかにしたものに日本全国の地図を作り上げた伊能忠敬の測量日記で文化六年の八月に扇屋に宿泊をし、活動をしてたことが記述されている。

ここで扇屋、海老屋とあるが、扇屋は兄が、海老屋は弟が経営をしていた。扇屋の方が武士を中心とする高級店で、海老屋は一般の人を対象とする大衆店であつた。海老屋は、明治に入り、閉店することになる。

されど玉子焼き

そんな扇屋の名物料理が玉子焼きである。そして、今日でも幻の玉子

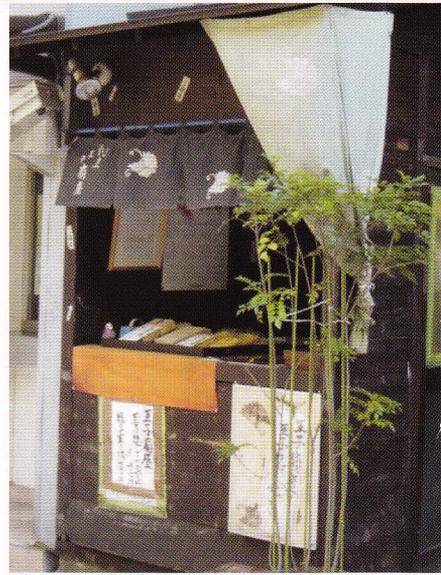


王子扇屋

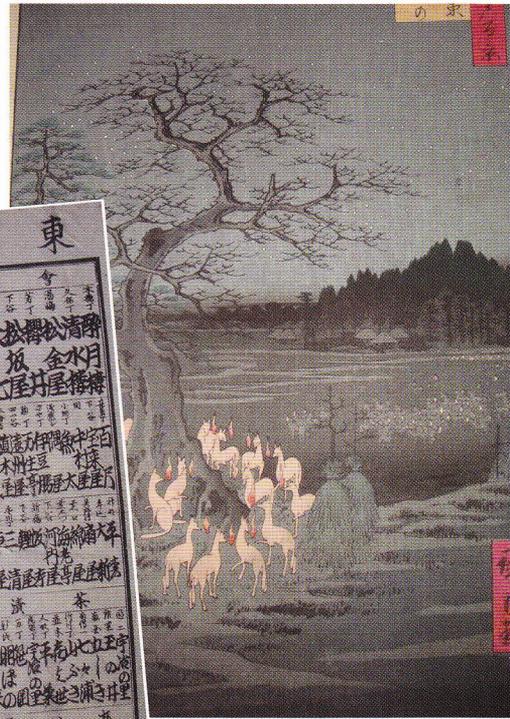
住所：〒114-0021 東京都北区岸町1丁目1-7

電話：03-3907-2567

王子の名物として知られているケーキのような形をした王子扇屋の「釜焼き玉子」。



音無川沿いの遊歩道にある店舗「王子扇屋」



広重画の浮世絵
「王子装束の木 大晦日の狐火」

江戸時代のミシュランのレストラン・ガイド。



焼きと言われるのが扇屋の釜焼き玉子である。扇屋のある王子は、日光街道が通っている。江戸時代参勤交代では、中山道を通るのであるが、大名行列がかち合ってしまう時は、一方の大名が日光街道を使い、その時に扇屋を利用していたのである。この時に、玉子焼き、特に釜焼きは当主が自ら作り、大名に提供していたということだ。

玉子焼きには、関西系と関東系があるとされているが、関東系は出汁を使うところに特徴がある。

特に、扇屋の出汁は、何年も使い込んだものであり、門外不出のものとなっている。また、塩なども直接ふりかけるといふことはせずに、独自の手法で塩水として使っている。著者もこれまで玉子焼きについては数多く見てきたが、ご子息の焼くところを拝見したが、ここまですべてこの値段というのは大変に割安感があつた。

玉子焼きは、「3回引いて焼く、7返して蒸す」と言われている。読者も何も料理はしなないと言いな

も、玉子焼きを1回くらいはしているのではないだろうか。取り立てて難しい技術ではないはずだが、その誰もがができる料理で差をつけることが、本当のプロなのであろう。たかが玉子焼き、されど玉子焼きである。

王子の釜焼きの起源は明確ではないが、現当主によると海外での調理技術が活かされているのではないかと。釜焼きは焼くというよりは、蒸すという方が正しいかもしれない。海外から日本に来る人達は、料理人を同伴させていた。このメンバーが扇屋に立ち寄った時に、焼き方の技術を教え、それを工夫したものが今日に伝えられているのではないかと。著者の知る範囲でも王子音無川の扇屋の釜焼き玉子焼きをお茶のお点前の菓子として用いられている。

料亭としての扇屋に区切りをつける

現当主は、昭和13年の生まれであり、25歳の時に扇屋に入っている。そして、昭和38年に14代目を継ぐことになる。

現社長は若い時に、一時の気の迷

100年続く 「老舗」 に学べ!



明治初年に撮影された王子の料理屋・扇屋。



料理屋・扇屋の庭園風景。当時の面影を感じさせる。



料理屋・扇屋の夕涼み風景を表した浮世絵。

いもあつたが、扇屋が古いもので自然に継ごうという気になったそうである。そして、調理部門に入る。父は明治生まれであり、自ら仕入れをして、現当主が小さい時から河岸に連れて行ってくれた。このため、ごく自然に調理には馴染んでいったそうである。

玉子焼き、釜焼きは従業員から教わる。扇屋は、古くから働いている従業員が多く、80歳くらいの人が入り、家族同然の扱いをしていたそうだ。

さて、扇屋の経営であるが、江戸時代は武士・町人に支えられ、明治

から昭和にかけて軍人・役人や王子製紙の幹部といった人達に支えられてきた。ところが、太平洋戦争により、扇屋が焼失してしまう。そして、戦後は以前の店舗があつたところから現在地へ移転した。

高度成長期は、現扇屋ビルの中で料理屋を営んでいたが、高級割烹であるためにどうしても接待・交際費で飲食をする人達を中心となつてしまい、売上の波が大き過ぎるために、業績が安定しない。

そこで迷つた末、10年程前に料飲部門を閉鎖し、玉子焼き作りと販売に徹することになる。そこには、守り続けてきた玉子焼きを中心に、

扇屋の看板を残そうという現当主の思いがあつたことは事実である。

ここまでをふり返り、現当主は言う。直接お客様に玉子焼きを渡すことにより、お客様の本当の声や励ましが聞けるようになってきた。以前の扇屋は、古いれんの上にあぐらをかいて、本当のお客様の声を聞いていたかというのは疑問であると言う。

事実、著者が扇屋の店頭で聞いていると、お客様から「熱いのに頑張つてね」という声を聞くことができただ。73歳の現当主はどう感じているのだろうか。

著者は、今まで多くの老舗を見てきたが、現体制を無理して維持しようとしたことから、その『のれん』を落とさざるを得なくなってしまうというところが多い。

老舗が老舗であることは

また、よく聞く言葉に「最近あの店はお客さんの声を聞かなくなつたね」というものがある。お客様の声を聞き続けているから、老舗は老舗であるのだろう。それをしなくつた老舗は、ただ古いだけで老舗ではあり得ないのである。

さて、15代目であるが、現当主の息子、早船武利が社内で行方中である。すでに10年の玉子焼きキャリアがあり、しっかりと腕を身につけている。ただ、扇屋を引き継ぐには、玉子が焼けるだけでは困るのである。経営全般・家族の見る目が必要になるということである。そのため、「自分の家族を守るといふことなのすがね」と、現社長は笑っていた。

著者は思いついて、どうして機械化をしないのですか、もっと種類を増やせば扇屋さん程の『のれん』があるならば、更に業績向上は可能なのではないかと話した。

すると、現当主が「それはしませんが、大体機械で焼くようになっては王子の扇屋ではないですから」と言っていた。

何気ない会話であるが、これは著者の心の中に残るものであつた。14代目から15代目にこの心が引き継がれていくことであろう。

ひらまつ よういち 玉川大学工学部経営工学科卒業後、経営コンサルティング活動(会社経営研究所)を経て、1Mコンサルティング代表となる。現在、経営コンサルティングとして、指導業務、教育、講演を行っている。コンサルティング活動の傍ら、企業に入り管理職を兼務。主な著書「この老舗に学べ」(フレスタ出版)、「必ず売れる営業マンのための「営業幹部のための指導力増進講座」(以上する舎)など多数。