

今と昔の対面商売、ふたつここにあり。

中島廉売の顔『太田かまぼこ』。

A

R

C

H

I

V

E



代表の太田寛人さん。「例えば札幌の大きな物産イベントに出店すると、お客様から『あの中島廉売の太田さんですか?』とか『場所はまだあそこなの?』とよく聞かれます。多くの人たちにとって、やっぱりここは“中島廉売の”店なんです。今後、もっと商売に適した場所に移転するなんてことは、まずお客様が許してくれないと思います(笑)」。



長年の常連客との会話で生まれた看板品『函館いかメンチ』。物産展などイベント出店の際は不動の人気を誇る。



【太田かまぼこ】
函館市中島町28-13 0138-54-5477

店とお客様の
いい関係。

特集

りに、近所のかまぼこ屋に何度も試作品を持って行き「水分が多いよ」「でんぶんをもつと増やせ」「加熱するときの温度を下げる」等、さまざまな指摘を受けながら一つずつ課題に取り組み、ようやく店を開けられるまでに技術を会得した。以前は板かまぼこや伊達巻きが店頭の目立つところに陳列されていたが、再開後は揚げかまぼこなどご飯のおかずになるような商品にシフト。家族構成の変化や一

人暮らしの増加など、時に合わせて一口サイズのちぎり揚げを量り売りするなど、細やかな配慮も。そのかたわらには、昔と変わらず昆布巻きや子和え、ひじき煮などの手作り料理も並んでいる。

店先での会話から
生まれた看板商品

再開して1年後の2013

わした些細な会話から新しいヒット商品が誕生した。ある日の夕方、店にやってきたのは先代の時代から通い続ける90歳の女性客。「そのおばあちゃんが『わたしが20歳そそこの頃、ここにはいかを練りこんだかまぼこが必ずあって、店ではばたたり会った顔見知りと立ち話をしながら店の前でよく食べた』と、いう話をしてくれたんです。続けて『今ならそれにパン粉つけてコロッケみたいにして売った

トカードのポイント還元やキャッシュレス決済も導入。ネットでの情報発信は主にインスタグラムと、昔ながらの対面商売と並行して現在進行形の商いも実践している。そして昔と変わらずそこにあるのは、店と客との他愛もないやりとりだ。

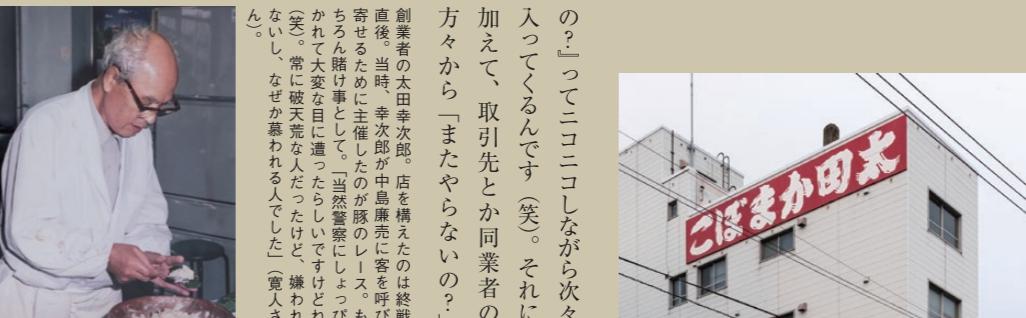
「昔の商売人はたぶんこういう『目に見えないこと』を大事にしてきたはずなんです。それはイコール『売った・買った・ハイおしまい』では終わらないことをやらないかなと思います」取材の終わり際、高齢の女性客がふらりと店に入ってきた。すると店員が客にかけた第一声は「いらっしゃい。病院の帰りかい? 調子どうなの?」。



昭和30年代に撮影されたと思われる空撮写真。このときヘリを操縦していたのが先代の幸次郎の兄。一方、幸次郎はこの撮影に合わせて「せつかくだから」と屋根にのぼって、ベンキで屋号と店名を書いた。

一度店をたたんだ老舗に対し、いくら市民が再開を熱望したところで、その思いが叶うことはまずない。ただ、ごく稀に例外がある。その稀有な一例こそが、1945(昭和20)年創業の中島廉売内『太田かまぼこ』だ。今から13年前、後継者不在を理由に一度は閉店。しかし5年後の2012(平成24)年、まさかの再開に踏み切り、ファンを大いに喜ばせた。決断したのは創業者・太田幸次郎の孫の太田寛人さん。現在40歳の寛人は当時32歳。自身で立ち上げた道産食材のネット通販会社の運営をしていた。

「店を倉庫として使っていたので、建物には毎日出入りしていました。夏場とかは暑いのでシャツジャーを開けて作業していると、かつて常連だったお客様が勘違いして『お、また始めん



と言われ続けました。このときに先代の努力の結晶じゃないで、本物の力みたいなものを感じたんです。何年も経つのに、忘れられることなくそのまま入ってくるんです(笑)。それに取引先とか同業者の方々から「またやらないの?」と聞かれて、「またやらないの?」と答えるのは、ついたまわりの言葉のことで、大変な目に遭ったらしいですけどね(笑)。常に破天荒な人だったけど、嫌われないし、なぜか慕われる人でした」(寛人さん)。



創作者の太田幸次郎。店を構えたのは終戦直後。当時、幸次郎が中島廉売に客を呼び寄せるために主催したのが豚のレース。もちろん賭け事として、「当然警察にしきびかりて大変な目に遭ったらしいですけどね(笑)。常に破天荒な人だったけど、嫌われないし、なぜか慕われる人でした」(寛人さん)。

先代はかまぼこ作りのレシピを残さずに逝ってしまった。寛さんは学生時代に先代の仕事を手伝った経験と舌の記憶を頼りに気持ちが傾いていきましたね

先代はかまぼこ作りのレシピを残さずに逝ってしまった。寛さんは学生時代に先代の仕事を手伝った経験と舌の記憶を頼りに気持ちが傾いていきましたね