

今回のお客様

そば店「長寿庵」の二代目

猪俣 幸雄 さん 62歳 1丁目

昭和29年、当時あった総武線の踏切脇に父親が開店。

使う機械もシンプルにして、“これがおれのそば”
というのを適正な値段で出すことです”

戦後、メリケン粉が配給になった時分、製麺の技術があったおとうさんが、3丁目で近所の人から粉を預かってうどんにしていたのがお店のルーツだとか。当時は、今の北島ふとん店、平野工務店の先が踏切になってたんですね。「親父がその踏切脇に店を出したんですよ。かけそばが一杯30円の時代です。私は、親父から直接教わったというのではなく、見て覚えました」。だから、今のそばは二代目好みですが、つゆを仕込む四斗ガメは当時からつぎ足して使っていて、同じつゆなのだそうです。味へのこだわりですね。



昭和29年新装の長寿庵

「井戸水を使うのですが、温度が昔と比べて2度高くなってましてね。夏などは、どうしてもそばにしまりがない。そこで氷水にして使ってます」。そうすることによって、そばに歯ごたえが生まれるのだとか。すいぶん遠くからお客さんが来ると聞いてます。「宣伝はしてなくて、テレビの取材やインターネットに載せないかという誘いも断ってます。宣伝すると、いまいるお客さんが迷惑すでしょう。お客さんがお客さんと呼んでくるんです」。ほとんどが常連さん、お客さんの顔を見ると、どこに座るか、何を注文するかがわかるとか。

「店が忙しいから子どもをかまてやれない。親父は学校の行事に来てくれたことがなかったですからね。子どもにさみしい思いをさせたくないと思って、思い切って日曜祭日を休みにしたんです」。そうすることで、サラリーマンに合うメニューに切り替えたとのこと。それはどういうことか。「たまにそばを楽しもうと思って来てくれる人相手なら、単価は少し高めでもおいしいものもいい。でも平日に毎日来てくれる人相手なら、それ相応の値段でおいしいくないと」。そういうことですか。

そばは奥が深いとか。「粉によっても違うから、握ってみて確かめるんです。シンプルだから奥も深い。おれはこのうまいそばを売るんだという気をつくれれば、ブレることはないです」。機械もできるだけシンプルなものもいいそうです。「壊れることも少ないし、ウデも発揮できますから」。

最後にこの町についてうかがってみました。「松波は便利な住宅街だけれど、お店の数が減ってしまいましたね。私は、一軒一軒の店が努力して魅力をつくること、いま一番必要だと思っています」。

「安売りまでして商売を続けようとは思わない」というお話に、猪俣さんのそばに対する意気込みを感じました。ご夫婦で共通する趣味がサッカー。中学時代は、緑町中で県大会優勝の経験もありだとか。「ジェフ市原・千葉」の大ファン、「旅行に行くよりこっちの方がいいです」と出してこられた旗にも、だいぶ年が入っているようでした。

