豆狸の寝言

副会長　三原幸二

酒もタバコもやめてしまったので、食べることが何よりの楽しみになった。旅先や知らない町で、ふらっと入った店でうまい物にぶつかったときの嬉しさは格別である。

二十数年前、こんなことがあった。

海外旅行から帰ったとき、無性にうどんが食いたかったので、帰宅途中にうどん屋に立ち寄った。天ぷらうどんを注文したが一向に来ない。10 分たち 15 分たったが来ない。少しイライラし始めたころ、ようやく来た。

ひと口食べたうどんの旨(うま)いこと。だしの絶妙なこと。日本食に飢えていたことを差し引いても、ほんとうにうまかった。

主人に聞いてみると、麺は手打ちであり、だしは鰹と鯖のけずりぶしと煮干。それに北海道産の「こんぶ」からとっているようだが、詳しくは極秘。天ぷらも注文を聞いてから揚げているという。遅い理由はそれでわかった。

いっぺんにその店のファンになり、以来ちょこちょこ寄せてもらうようになった。主人とも懇意になり、話をするようになったが、案の定、偏屈で頑固一徹の人であった。

自分のやっていることにこだわりを持つ人は、むやみに人と同調しないからそんな風になっていくのかも知れない。

私は、こんなうまいうどんをほかの人にも食べてもらいたいと思い、支店を出してはどうかとすすめたが、返ってきた答えは「否(いな)」であった。

「人に任せると、この味は出せない。味の違うものを同じ屋号の店で出すわけにはいかない」

主人はそう言って、午前 11 時から夕方５時まで仕込みに費やし、５時から夜中の２時まで営業する。それを開業以来、週一回の定休日をのぞいて続けてきた。「お客さんが来て、営業日なのに休んでいる、そんな

ことが二回も続くと二度と来てくれなくなる。はやらない店というのは、自分の都合で休んでしまう店がほとんどですよ」と言った。

それを聞いて、なるほど。われわれ商売人にも通じる話であるなと私は思った。

そんな楽しみな店であったが、やがて仕事にかまけて足が遠くなり、10 年ほど前、ひさしぶりに立ち寄ったが、奥さんと息子さんらしい人があり、主人の姿は見えなかった。亡くなったと聞いて、働き過ぎが原因かもしれないと思った。店は、にぎわってはいなかった。

いまも相変わらず、あちこちでうどんを食べているが、あれ以来、私をうならせてくれるうどん屋にはまだ巡り会えていない。

年の瀬を迎えると、この主人のことを思い出しますので、つい、こんなことを書いてみました。

（2002 年・うどん屋さん）

会報誌 New Wave へご寄稿のお願い

「New Wave」誌は、皆さまに身近な会報誌としてご愛読していただくことを目指しています。その第一歩として、読者の皆さまからのご寄稿を数多く掲載することを計画しています。一人で心の中にしまっておくには勿体ないような面白い話や為になる話。それに、地元のグルメ情報などジャンルは問いません。

ご寄稿は、メール・アドレス「**zennichi@jeda.or.jp**」へ、件名「**寄稿**」と記入の上、送信して下さいますようお願い致します。**800 ~ 1000 文字程度**にまとめた文章に**写真 2 ~ 3 点**を添えていただければ幸甚です。

各単組の組合員企業ならびに賛助会員企業の皆さまよりのお便りをお待ちしております。

全日本電設資材卸業協同組合連合会・広報委員会