

小報もがみ 第 6号

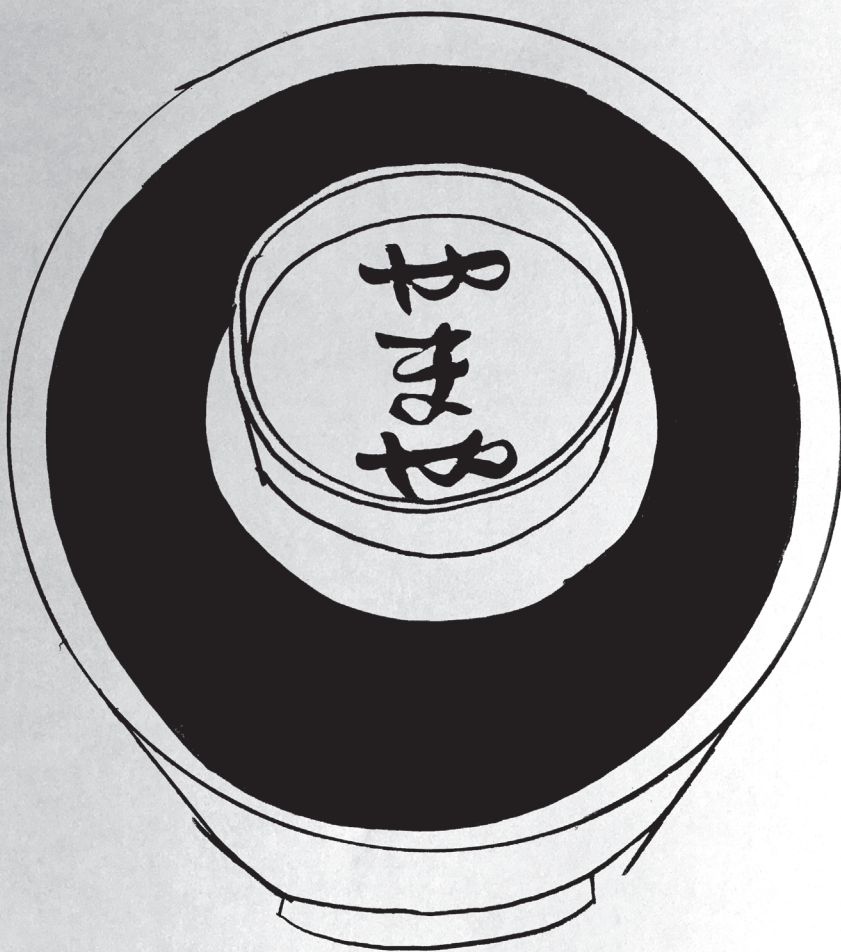
2020年9月23日発行

編集：最上町地域おこし協力隊 山崎香菜子

情報提供や山崎とお話したい方はご連絡ください

電話0233-43-2261（最上町役場まちづくり推進室）

メール hayakawamiyage@gmail.com



やまや食堂物語

瀬見温泉街の川向うに、元気なおばあちゃん・奥山アトエさんが一人で切り盛りする「やまや食堂」がある。髪をきちっと手ぬぐいでまとめ、シャンとした背筋に、きびきびと働く姿は、88歳には全く見えない。一番人気のカツ丼を注文すると、肉を叩くところから調理が始まる。小ぶりな丼に、ぎっしりと詰まった美しいカツ丼。50年以上継ぎ足されてきた特製の甘辛いタレが食欲をそそり、次から次へと箸が進む。私が日本で一番好きなカツ丼だ。

時は昭和29年。アトエさんは舟形町から顔も見たことのないお見合い相手の元へ嫁いできた。奥山家は代々炭焼を生業とし、アトエさんも手伝っていたが、昭和31年、炭焼きが嫌だった夫の三男さんと娘と共に東京へ移住。三男さんは製鉄の仕事、アトエさんは子育てをしながら、パートで工場に勤めることもあった。

東京の暮らしにも慣れてきた昭和41年、家の跡を継ぐため最上町に戻ることにになり、焼き鳥屋を開業する。当時からとても繁盛し、店の前には長蛇の列が出来るほどだったとか。しかし、飲酒運転の規制も厳しくなり、今後居酒屋だけでやっていくのは難しいだろうと考え、昭和46年「やまや食堂」として昼間の営業が始まった。食堂を始めるにあたり、アトエさんが新庄の一葉本店で1ヶ月間働いてノウハウを習得したという。

地元の方からも観光客からも愛される店と

して続いてきたが、平成13年に三男さんが69歳で他界。それ以降、現在まで20年近く女手一つで店を切り盛りしてきた。12年前までは焼き鳥屋として夜の営業も続けてきたという。

88歳になった今も元気に働くアトエさんの元へは、地元のみならず天童や仙台など様々な地域からお客さんが訪れる。美味しいのはもちろんだが、やはりアトエさんに会いたくて来るのだろう。アトエさんが働く姿を見ると、自分も頑張ろうと力が湧いてくるのだ。

驚いたのは定休日はなく、用事がある日以外は休まずに店を開けているそうだ。朝は5時に起き、農作業をした後は瀬見温泉の共同浴場で汗を流す。9時半頃に遅めの朝ごはんをとり、店の仕込みが始まる。11時から14時半まで一人で接客と調理をこなしながら、最近では少なくなったそうだが、温泉街への出前も自身で行っている。

「30人くらい来たって私平気」というアトエさんのパワーの源は一体どこから来るのだろう。

働くこと＝お金を稼ぐこと。ではなく、誰かのために動き続けていることが生きる意味であり、アトエさんにとっての「幸せ」なのだ。だから「休む」という概念がない。90歳までは店を続けると宣言していたが、あと2年でアトエさんの料理が食べられなくなるのは寂しい。後を継いでくれる人が現れたら全部譲りたいとも話していた。美味しさ以上のものをもらえるこの場所を、アトエさんの精神と共に引き継いでくれる方が現れることを願わずにはられない。