

桂大橋の西側、炭色の瓦屋根、昔づくりの店構えに響く「麦代餅^{むぎでもち}4つ、かつら饅頭^{まんどう}4つ、お団子^{だんご}5つ」の声。売り子の白い手がめまぐるしく行き来し、目当ての餅が一所に集まる。包みがくるまれるのを横目に、緋色の毛氈^{もじゅう}に浅く腰かけた男が、汗をかいた麦茶に口をつけた。

登場人物の風俗こそ違えども、一世紀前と変わらない光景。ここが中村軒だ。

**焼き鳥屋の閉店で
店を継ぐ決意**

創業明治16年（1883）。5代目当主の中村亮太さんは、親から直接店を継げと言われたことは一度もない。きっかけとなったのは、ある出来事だ。

「木屋町にあった『さんかく』という焼き鳥屋が好きで、大学のときしばしば足を運んでいました。ご夫婦で経営しておられたのですが、結局跡継ぎがいなくて閉店したのです。そのショックといったら！ 男泣きに泣きました。」

同時に中村軒に和菓子求めて訪れる、顔見知りの客の顔が浮かんだ。中村家の2人兄弟、どちらかが継がなければ、お客さんに自分と同じ思いをさせてしまう。酒が好きで朝が苦手な弟よりも、長男で甘党の自分の方が和菓子屋に向いている。大学を卒業後、東京で修行したのち、中村さんは実家に戻った。

**薪炊きで味を守り、
イートインで攻める**

工夫が結果につながるのが、飲食業の

「イートインでは
配合の
さわどさで
攻めます」。

おもしろさだ。ちよつともおいしくなるように、仕入れ先を吟味して、味を守る。試作を重ね、新作を生み出す。

中村さんは経営者の立場になり、店の味を守る難しさを実感している。

たとえば、薪で炊くあんこだ。中村軒では「あん場さん」と呼ばれる専門職人が、かまどにつきつきりで火加減を見る。時代が変わっても、製法は簡単には変えられない。

「効率が悪いですから、経営コンサルタントが見たら、真っ先に『薪はやめてガスにしないさい』と言うでしょう。でも、工程をはしよると味が落ちる。いいものをつくるには、手間がかかるんです。」

古くからの味を守る一方、中村さんが攻めるのはイートインだ。中庭を囲む奥座敷やテーブル席で、中村軒のすべての和菓子を注文できる。

「時間が経つと、餅はどうしても硬くなる。その場で召しあがるイートインなら、配合のさわどさで攻められるんです。」

定番の和菓子・麦代餅。添えられた黒文字で切ろうとすると、手で持つて召し上がれと店主に勧められる。どっしりとした重みがある白い餅、二つ折りで挟まれるのはあつさりとした粒あん。

腹もちがいいのは、農作業のあいまのおやつに、お百姓さんに長く親しまれてきたから。餅に麦が入っているわけではなく、お百姓さんが麦を代金として支払ったエピソードが、その名の由来だ。

素朴な餅菓子だ。頬張ると、青い麦畑が脳裏にどこまでも広がっていく。



むぎでもち
名物・麦代餅で知られる、130年続く和菓子屋。

「いいものをつくるには、
手間がかかるんです」。

中村軒 五代目当主 中村亮太

NAKAMURA KEN



中村軒

京都市西京区桂浅原町61 / ☎
075-381-2650 / 7:30~18:00、イートイン9:30~17:45 (L.O.) / 定休日:水(祝日は営業)

1 / 中村軒では愛宕山の伏流水をくみ上げている。盛夏の宇治金時は、桂のオアシスだ。季節のフルーツシロップを使ったかき氷が目当てで訪れる客も多い。2 / 薪で炊く「あん場」。職人が、汗だくで味を守る。3 / 右上から時計まわりにかつら饅頭、黒蜜だんご、三色だんご、麦代餅。4 / 創業当時の雰囲気を感じられる店先。



「チビ、デブ、ハゲ。 三拍子揃った彼が大好き」。

90年代にオンエアされたバラエティ番組『紳助の人間マンダラ』に「モテない君」という名物コーナーがあった。知る人ぞ知る「モテない君」常連出演者だった『絶叫告白男』が、海鮮居酒屋「馬ん場」を創業した「馬場くん」こと、馬場信介さんだ。残念ながら2011年、馬場くんはこの世を去ったが、モテないままで生涯を閉じたわけではない。

馬場くんとは心底愛しい、ともに生きたパートナーが、今「馬ん場」で包丁を振るう外山路容さんだ。

同窓会で再会、やさしさに惚れる

「チビ、デブ、ハゲ。三拍子揃ってる馬場くん。かわいくて大好きでした」。

1／一緒に店をつくっているスタッフと。壁面には大きなタコの絵。2／お品書き、毛筆は馬場くんの字のまま。『だから、値上げできないんです』。3／ランチタイム、海鮮すし丼 1260円はこのゴージャスさであら汁がつく。酢飯がいい塩梅だ。『お前のシャリが上手だから、寿司を握りやすい』って親方に誉めてもらえたんです。4／右は上にぎり、左はサーモンといくらの親子丼。

馬ん場

京都市南区吉祥院大河原町17-1
カドノハイツ103/☎075-313-0567/11時45分～13時半、18時～21時半/定休日：月、第三火曜

外山さんは故人となった馬場くんを、ノロケてはばからない。2人は同じ中学校に通う間柄で、卒業後は疎遠になっていった。41歳、同窓会で運命の再会を果たす。離婚してシングルの身になっていた外山さんの電話番号を聞いてくる男子は何人もいたが、実際に掛けてきたのは馬場くんだけだった。

「同窓会で再会した夜から彼が亡くなる日まで。私が海外出張のとき以外、馬場くんに会わなかった日はありません」。

馬場君はおしゃべり上手で、ママだった。アパレルメーカーでデザイナーをしていた外山さんのもとに、仕事上がりの馬場くんは毎日会いに来た。やさしさ、懐の広さに惚れた。つきあうほどに、外山さんは馬場くんに夢中になった。

おまかせの仕入れで ネタ盛りのいい海鮮丼

外山さんは仕事を辞め、「馬ん場」を手伝うようになる。プライベートでは甘い馬場くんだが、店に入れば「親方」と「弟子」の関係だ。負けん気の強い外山さんは、怒鳴られるたびに親方の技術を学んだ。

馬場くんが亡くなったのは2011年。体調不良で病院に行き、帰らぬ人になった。できる範囲で店を続けよう、親方しかつけないメニューはやめればいって腹をくくって、外山さんは厨房に立った。

「そしたらね、私がつくれないメニューはひとつもなかったんです」。

経営者となった外山さんにとって、ギャングブルのように毎日は刺激的だ。

「朝、中央市場の仕入れで、魚屋さんに無理やり買わされてしまうの。ほら、今日も甘海老を1箱注文したのに、気づいたら3箱も車に積んであつてびっくり」。

その結果が、あふれんばかりにネタが盛られた海鮮丼だ。冷蔵庫がからっぽになるまで仕入れた魚を売り切ると、ギャングブルに勝った気がしてうれしい。

「親方と馬場くん、どっちにも会いたい。『馬ん場』をやめるだけやってみて、経営があかんくなったら、馬場くん……ううん、親方も許してくれるかな」。

親方として、恋人として。「モテない君」だったはずの馬場くんは、こんなにも愛されている。外山さんの思いを知ってか知らずか、店内いたるところに飾られた馬場くんの写真、どれも笑っている。



MICHIYOKA
TOYAMA

海鮮丼からあふれんばかりのネタ、寿司居酒屋。

「中央市場に仕入れにいくと、
魚屋さんに無理やり買わされてしまうの」。

馬ん場 店長 外山路容

BANBA



AYAKO
KATSUMI

TATSUYA
MATSUNAMI

『千と千尋の神隠し』の油屋や不思議の町、『紅の豚』のホテルアドリアーノ。歴代のスタジオジブリ作品に登場する建物のミニチュアがずらりと並んだショールームには引き込まれる。映像で見たあの特別な世界が、手を伸ばせば触れられるような感覚だ。

案内されるままに、ショールームの奥に進むと、木造建築物の大きな模型が建設中だ。緻密で美しい骨組みと向き合うのは、模型メーカーさんけいの制作チーフ、松並竜也さんだ。

**ゼロから作り上げる模型
完成の達成感がすごい**

模型は、博物館といった公共施設での展示用と、個人がミニチュアを趣味で楽しむホビー用に大別される。松並さんが取り組む東寺の観智院客殿は、展示用だ。「同じ展示用でも、全体の外観か、正確な構造を見せたいのか。目的によってつくり方が違います。この東寺の観智院客殿の模型は、日本の伝統的工法を伝えるのが目的ですから正確さが重要です。古建築の場合、図面がないこともあります。屋根裏に入って、工法から調べますよ」。

松並さんは、筋金入りの模型好きだ。3歳でプラモデルをつくりはじめ、中学校のとき玩具屋に頼まれてプラモデルを組み立て、謝礼で好きな車のプラモデルをもらっていたほどの腕前だった。高卒で第一志望のさんけいに入社した。

「ゼロから作り上げた模型が、完成したときの達成感はすごいものがあります」。

「同じ展示用でも、目的によってつくり方が違います」。



**展示用とホビー用
両輪でニッチのトップに**

制作の松並さんに対し、営業は代表取締役の勝見文子さんの担当だ。

勝見さんの実父がさんけいを創業した。当初は、勝見さんは模型ではなく、「ホンマモンの建築」がやりたかった。インテリアデザインの専門学校を卒業後、工芸繊維大学で建築を学び、建築士の資格をとった。

29歳でさんけいへの入社を決めた。博物館のディスプレイづくりを経験したのちに、模型の営業に異動。クライアントの予算と要望に応じて、つくりかたを提案する。建築を勉強したおかげで現代の木造家屋はわかるが、古建築は初めてだ。

「私はスタートが遅かったから、仕事を覚えるのに必死です。監修の先生との打ち合わせはいまでも緊張します」。

勝見さんは技術の進歩、表現、コストのバランスを見極め、最良の選択をする。たとえば屋根瓦は手で一枚ずつアクリル絵の具を塗るのが「常識」だったが、勝見さんがプリンターで印刷してみたところ、表現に遜色がないとわかった。

「あらゆる技術は進歩しています。手作業と組み合わせで、機械をつかいこなして、表現を考えていくのは人間です」。

展示用の精密な模型をつくれる企業は日本全国でも数えるほどだ。技術は磨きながら、一般消費者へすそ野を広げる。展示とホビーの両輪で、さんけいは模型業界のニッチなトップを目指す。

古建築やミニチュアホビーを手掛ける模型製作の専門メーカー。

「機械をつかいこなして、
表現を考えるのは人間です」。

株式会社さんけい 代表取締役 勝見文子
制作チーフ 松並竜也

SANKEI