

変わり続ける時代の中で受け継がれていく歴史とは — 古民家と郷土食の店大松屋を事例に —

須藤 楓*・保木本利行**

*株式会社武蔵野

**山形大学農学部食料生命環境学科

(令和2年9月4日受付・令和2年11月25日受理)

How could we pass on the predecessors' pride and struggle experience to the successor in this rapid changing days? - Intensive hearing investigation on the unique old folk house style local cuisine restraint "Ohmatsuya" in tsuruoka city

Kozue SUDOU* and Toshiyuki HOKIMOTO*

*Musasino Co., Ltd.

**Faculty of Agriculture, Yamagata University, Tsuruoka 997-8555, Japan

(Received September 4, 2020 · Accepted November 25, 2020)

Summary

Today, in Japan, many historic olden cultures and ways of livings are passing away. To cope with these negative trends, government implement laws, such as, the Landscape Law in 2004 or the Historical Community Planning Rule in 2008. But it is not sufficient enough just to implement such political measures. To maintain the historical olden cultures and way of livings in this rapid changing days, we have to pass on the predecessors's pride, delight, anger, sorrow and pleasure to the successors. We conduct the intensive hearing investigation to the old folk house style local cuisine restraint "Ohmatsuya" in Tsuruoka city and figure out the experimental background of successful succession from the predecessor to the successor.

Key words : successful succession, old folk house, local cuisine, life history, historical sociology

序章：課題と方法

今日、日本では多くの歴史ある文化や暮らしが廃れつつある。こうした流れに歯止めをかけようと、景観法や歴史まちづくり法といった制度が拡充されてきている。しかし歴史を守るためには、歴史的に価値のある建物や文化を制度的に保存するだけでは足りない。では、この常に変化し続ける時代の中で、その変化に抗して「受け継がれていく歴史」とはどういったものなのだろうか。

本稿では、古くより山形県鶴岡市に根を下ろし、現在、鶴岡、酒田、そして東京の銀座に古民家・郷土食の店を構える大松屋を対象に、歴史を受け継いでいくために不

可欠な、当事者の思いと誇り、そしてそれらを育む経験の構造について、聞き取り調査を元に詳しく考察した。

具体的な調査対象は、現在山形県の鶴岡市水沢に店を構える蕎麦屋『大松庵』、山形県酒田市生石に店を構える『生石大松屋』、そして東京銀座に店を構える『銀座大松屋』の3店舗、そしてこの大松屋3店舗の経営を担う、漆山家の長男・漆山永吉さん（大松屋本家大松庵店主）、次男の漆山正美さんと美智子さんご夫婦の両名（生石大松屋店主・女将）、そして漆山家の四人姉弟の一番年上の長女、漆山美行さんの、合計4名の当事者である。彼らから、漆山家のファミリーヒストリーと大松屋の経営展開の経緯について長時間詳しくお話を伺いその内容の

テープ起こし資料を作成した。そのうえで、聞き書き分析手法を用いて内容の整理をおこない、その分析をもとに、当事者の思いと誇り、そしてそれを育んだ経験の構造を浮き彫りにする課題に本稿は取り組んだ（注1）。

次章以降では、これらの作業を通じてまとめられた漆山家のファミリーヒストリーや大松屋の経営展開の経緯を詳しく説明してゆくが、あらかじめ、本稿の課題に対する結論の概略を述べておくと、以下の通りとなる。

本稿で事例対象とする大松屋は、明治初期に、仕事をなくした下級武士が菓子を行商してまわったのが始まりとされる。二代目の代に大きく商いをひろげたといわれているが、戦中戦後の混乱期を経て、本拠地である鶴岡市日吉町の本家大松屋を火事で焼失するという事故を被った。この危機を乗り越え、昭和43年（1968）に、当時の四代目漆山正行氏は、江戸時代に建てられた鈴木今右衛門の旧宅・古民家を譲り受け鶴岡市水沢に移築移転して、菓子屋から一転、蕎麦屋大松庵として再出発を果たした。昭和54年（1979）にはこの鶴岡市水沢の大松庵を五代目・長男の漆山永吉さんが引き継ぎ、また昭和58年（1983）、日本がバブル景気に入った時代の東京銀座に、その他の姉弟たちが力を合わせて銀座大松屋を開店、当時、銀座の奇跡と呼ばれるほどの盛況をきわめた。さらに平成に入ると次男の正美さん夫妻が、酒田市の生石で売りに出された築140年の古民家を利用して生石大松家を開店している。歴史ある古い建物を利用し庄内の郷土食や蕎麦を提供している鶴岡水沢の大松庵、酒田生石の大松屋は、庄内の歴史文化のなかで郷土食を味わえる貴重な食事処として、近年は雑誌やテレビでも多く取り上げられ、他県からも多くのお客さんが足を運ぶようになった。

これら3店舗それぞれの個性ある店作りの背景には、明治期以降代々築き上げてきた漆山家の歴史に対する誇りと、新しい可能性に挑戦してきた自身の経験に対する誇りという二種類の誇り、そしてそれらを育んだ「内側から文化を見る経験」と「外側から文化を見る経験」という二種類の異なる経験の在り方が深く関係していた。

変化し続ける時代の中で受け継がれる歴史とは、受け継がれる思いの連鎖である。受け継がれる歴史を支えるのは制度や物自体ではなく、共感と誇りをもって主体的、経験的にとらえ返された先人の生き様への思いであり、それを担おうとする当事者の決断やそれを育む経験の在り方である。本調査のなかで明らかになった、このよう

な思いと経験の構造の詳細を、次章以降、時代を追いながら聞き書き資料のなかにくわしく確認し、また整理してゆきたい。

第1章 大松屋は菓子屋として始まった（漆山家初代～三代の時代）

現在は郷土食や蕎麦の店として有名な大松屋だが、その始まりは明治初期、仕事をなくした下級武士が菓子を行商してまわったのが最初とされている（資料1）。明治元年（1868）の明治維新により大政奉還や廃藩置県が行われ武士は職を失い農業や商売をして暮らして行かざるを得なくなった。鶴岡市羽黒にある松ヶ岡開墾場も庄内藩の中老であった菅実秀が行き場を失った武士のために拓いた場所である。大松屋を創業した漆山家の祖先もそういった時代の流れに苦しんだ武士の一人であった。『大松屋』という名前は行商の途中、旧田川郡の温海町の方に立ち寄った際大きな松の木を見つけ、店を持つならこのような大きな松のような店にしたい、という願いから名付けたとされている。残念ながら現在その松の木は残っていない。

その後二代目である漆山永吉が事業を発展させた。いつ頃建てられたのかは不明だが鶴岡市日吉町に今も菓子屋だった頃の建物が残っている。建物のある場所は文化2年（1805）に庄内藩7代藩主酒井忠徳が創立した旧致道館のあった場所であり、文化13年（1816）に10代藩主酒井忠器が政教一致を図るため鶴ヶ岡城内に移転させた後譲り受けたのではないかとされている。

大正8年（1919）に鶴岡駅が開業した際には大松屋駅前支店を開店し、当時砂糖菓子などを扱う店が少なかったのもあり大盛況を見せた。戦時中材料を仕入れることが難しかった時代も、今日の鶴岡市のスーパー「主婦の店」の前身となる店とつながりがあったこともあり絶やすことなく菓子を提供し続けることが出来たという。初代から3代にわたり男性が早くに亡くなったため女性が中心となって店を切り盛りしてきた（資料2）。

第2章 時代とともに姿を変えた大松屋（転機を画する、漆山家第四代目正行氏の時代）

第1節 戦後混乱期から復興期の、経営進路模索の経緯

大松屋としての大きな転機を迎えたのは四代目の正行さんが婿養子として来た後である（資料3）。詳しくは後ほど述べるが、正行さんという人は時代を先読みし多

くの挑戦をした人であった。店を継いだ後はお菓子だけでなくパンの販売なども行い給食に提供していた。しかし昭和35年（1960）に鶴岡市日吉町の店が火事で全焼するという出来事がある（資料4）。そのことをきっかけに正行さんは新たな菓子の開発に取り組んだ。これが今も大松庵の冬に名物となっている『初なすび』である。初なすびとは民田茄子という庄内の伝統野菜の小さな茄子を砂糖漬けにした菓子でありお茶請けや縁起物として親しまれている。正行さんはこの初なすびを作り上げるために山形大学にもたびたび足を運び、砂糖の量や出来上がりの硬さなどを次の代に引き継ぐまで研究し続けていたという。火事で焼けた後も新たな建物を建て、そこで初なすびを生産していたが、現在は鶴岡市水沢の大松庵の近くで生産している。

第2節 蕎麦屋として始まった大松庵

初なすびに特化して店を続けていた大松屋であったが時代が流れ経営も頭打ちになり始めた。そこで正行さんが目をつけたのが蕎麦だった（資料5）。ちょうど国道7号線が鶴岡で開通した頃であり7号線沿いで何か飲食店ができないものかと考えた正行さんは知人の意見や菓子作りで貯えた知恵を参考に蕎麦という結論に至った。最初は現在大松庵の建物がある向かいにあった旅籠屋を借りて、鶴岡市日吉町の菓子屋と並行して蕎麦屋を始めた。職人気質ではなかったという正行さんは、蕎麦打ちは職人を雇って自らはアイデアを出す方にまわっていたという。

しばらく旅籠屋を借りて営業を続けていたがそのうち自分の店を持ちたいと思い始めたころ、鈴木今右衛門の旧宅が解体されるという話が正行さんの耳に入った（資料6）。鈴木今右衛門とは庄内藩で仲間小頭を務めた後に豪農となった人物である。天明3年（1783）に東北地方では冷害などの影響により作物の収穫量が激減し、天明の大飢饉と呼ばれる飢饉が起こった。東北を中心に全国で合わせて2万人もの人が餓死したと杉田玄白が『後見草』で伝えている。これは江戸4大飢饉のひとつにもされ、近世期最大の飢饉ともされる。他に比べ被害が少なかった庄内地方には秋田や青森などから食べ物を求める人たちが歩いてきた。そこで鈴木今右衛門は妻や娘とともに自らの私財をなげうち食べ物に変えて分け与えたとされている。この鈴木今右衛門の話は京都の医者である橋南谿の『東遊記』によって広く知られるようになった。

現在、鶴岡市鳥居町の正覚寺に鈴木今右衛門の墓が残されている。この鈴木今右衛門の旧宅を昭和43年（1968）に正行さんは譲り受け、鶴岡市の水沢に移築したのである。これが今の大松屋大松庵となる。木材などはほとんどをそのままの形で使用しており古き良き農家の屋敷の雰囲気が残っている（資料7）。

第3節 四代目正行さんの人柄

では大松屋を蕎麦屋として発展させ、その独自の発想力で店を大きくしていった正行さんとはどういう人物だったのか。正行さんは鶴岡市鼠ヶ関の出身で、農業と漁業により生活する家に生まれ育った（資料8）。背は180センチを超える長身で、大松庵を訪れた嵐山幸三郎の旅行記の中で正行さんを「てらてらの大男でドストエフスキーの小説に出てきそうな男」と表現している。幼い頃鼠ヶ関で漁師をするおじに会いに行ったことがあるという長女の美行さんの話では、そのおじの目が青かったという。日本海に面したこの庄内地方では昔から外国との交流も盛んであったと推測されることから正行さんのイエも外国の文化の血が流れているのかもしれない。

大松屋に婿入りする前は警察官をしていた正行さんだが、「人を信じてもいいが国は信じるな」という言葉も残している（資料9）。戦争を経験し、国に振り回される農家の姿を見てきたという経験も正行さんの自分で考え行動していくという性格に繋がっているのかもしれない。

聞き取り調査の中で息子さん達に正行さんの印象を聞くと、皆口を揃えて「面白い人だった」と言う。自分の手で何かを作ったりするのは得意ではないがその発想力は時代の先を進んでいた。菓子屋の時にはパンの生産に踏み切り給食や病院に提供するほか、車の荷台を改造し『松ちゃんパン』という名で出張販売も行ってた。そしてその残飯で豚を肥育するなど畜産や農業にまで手を伸ばしていたという。まだ水が売られるような時代ではなかった時、旧飽海郡八幡村に鳥海山の水が売れるのではないかと持ちかけたのが正行さんであった。いまでは『氷河水』という名前で鳥海山の水が売られている。他にもまだ自動販売機のなかった時代に酒の自動販売を考えたり、都会の子供たちを泊まらせるための五右衛門風呂のある民宿を作ろうとしたりなど、常に時代の先を見通し多くのことに挑戦し続けていた。東京に住んでいたお子さんたちに何かしたらどうだと提案したのも、今の

酒田市生石の大松屋の建物を見つけたのも正行さんであった。しかしその行動力の裏には多くの人の支えがある。鈴木今右衛門の旧宅の移築には難しい技術と根気が必要であったが正行さんはそれを知り合いであった櫛引の大工に依頼し、今でも改築の際などには同じ櫛引の大工の家にお世話になっているそうだ。こういった顔の広さと信頼関係を築けるのも正行さんの人柄なのだろう。

正行さんが挑戦した事柄の中で今でも大きく形に残っているのが酒田市の日和山公園にある北前船である。今から45、6年前、正行さんは「これからは観光の時代だ」と鶴岡市は江戸時代の雰囲気を残す街づくりのため川沿いには柳を植え、酒田は北前船クルーズなどを行って観光の街にするべきだとそれぞれの市長に提言に行った。最初は全く相手にされなかったという。しかしそのことを覚えていた当時の酒田市の市長が酒田市の市制記念に日和山公園を整備するにあたり北前船を作ることに正行さんに発注した。以前から博物館に足を運び本を読み小さな船を何艘も作っていた正行さんはこの大きな発注を受け何人もの大工とともに北前船を作り上げた。この2分の1スケールの北前船は今も日和山公園にいけば見ることができる。

第3章 現代も受け継がれる思い（伝統的価値の再評価を足場に、多様な展開を見せる漆山家第五世代の時代）

第1節 現在の大松庵

正行さんが始めた大松庵は現在長男である永吉さんに引き継がれている。幼い頃から正行さんの背中を見て育った永吉さんは高校を中退後、大検を受け大阪府立大学を卒業後、鶴岡に戻り昭和54年（1979）に店を継いだ。正行さんから受け継いだ店と誇りを守りつつ、秋になるとスタンプの台紙を持った客が新そばを求めてやってくる。その他にも弁慶飯や栃餅といった庄内ならではの郷土食を季節ごとに提供している。添加物を使わず庄内産の米や野菜などを使った玄米食なども取り入れ、本物の味を追求し続けている。こだわりは味だけに留まらず、先代から受け継いだ建物を活用し客にゆったりとした時間を楽しんでもらいたいと努めている。永吉さん夫妻が動物が好きなこともあり、駐車場には山羊のメイちゃんが訪れた客を出迎えてくれる。さらに飲食店では珍しく、座敷ではないテーブル席に限り犬を連れて入店することもできる。

お店の営業以外でも永吉さん夫妻はさまざまな活動を行っている（資料10）。そのひとつが沖縄の基地移設反対運動である。署名活動や講演の準備、市へ意見書を提出するなど店の営業の合間を縫って活動している。庄内という沖縄から遠く離れた土地に住みながらどうしてそういう活動をしているのか。永吉さんに尋ねると、子育て中は自分たちのことで精一杯で世の中について考える余裕など無かったという。しかし子供達が大きくなり生活に余裕が出てきたとき、ふと世の中を見てみるとそこは思っていたほど平和ではないことに気がついた。この先の人生を自分のためだけに生きるのは馬鹿らしい、自分たちにも何かできることがあるのではないかと、そう思ったことをきっかけに平和への活動を始めたという。忙しさに追われ、自分のことしか考える余裕がない現代において、こうして世の中を見つめ自分の考えを主張することができるのも、大松庵という都会の時間の流れとは離れた場所で心にゆとりを持って生活しているからではないだろうか。

第2節 バブル時代を生き抜いた銀座大松屋

永吉さんが大松庵を継いだ頃、長女の美行さんはスチュワーデスとして働いていた航空会社を辞め旦那さんと会社を立ち上げた後、ヨーロッパの三つ星レストランを食べ歩いてきた（資料11）。まだ日本にミシュランが広まる前のことである。そこで世界の味と接客を学んだ美行さんは、東京に戻り同じく東京に住んでいた妹の正枝さんと弟の正美さんとともに銀座大松屋を開店した。正美さんが東京に来た頃にアルバイトをしていた店が閉店することと美行さんが庄内の味を世界に広めたいと思っていたこともあり、銀座という一等地に開店することになった（資料12）。銀座大松屋は開店してすぐ大盛況となった。その時ちょうど日本はバブル時代と呼ばれる景気の良い時代に入っていた。特に時代の先を行く銀座には多くの企業が軒を連ね、大物社長や金融関係の人たちが店を利用した。

しかし苦労も多かった（資料13）。開店当時はまだ宅急便などもなく、庄内の料理を提供しようにも材料の調達が難しい。今でこそ海外で愛されている日本食だが当時は蕎麦を食べたことのない外国人も多く、残されることも多かったという（資料14）。世界で高いクオリティの接客を見てきた美行さんは兄弟とぶつかることも多かったという。バブル絶頂期には銀座で3店舗まで店を増

やした大松屋だが、バブル崩壊とともに縮小し現在は1店舗で経営を行っている。

時代の波にのまれて消えてゆく飲食店が跡をたたない中、なぜ大松屋は生き残ったのか。正美さんに聞いてみると、その理由は「家族経営」と「個性」にあるという。言いたいことを素直にぶつけられる身内でやってきたからこそだそう。先代の正行さんの影響も大きく、店で提供しているそば茶は正行さん特製のブレンドで作られている。正行さんの存在は銀座大松屋でも大きいことがよく分かる。また、正美さんの言う「個性」とは庄内の郷土料理を提供している、ということだけではない。それだけでは銀座という街で生き残ることはできない（資料15）。開店当時正美さん達は皆20代だったこともありお客さんからはとても可愛がられていたそう。長い時間をかけてお客さんとのつながりを作り銀座という街に育てられたからこそ生まれた「個性」が銀座大松屋にはあるのだろう。庄内の郷土料理と囲炉裏で焼いて楽しめるスタイル、そして家族経営で生まれた個性によって今も銀座の大松屋は愛され続けている。

現在、銀座大松屋は正美さんの次男の息子に引き継ぐため準備を行っている。平成29年（2017）に閉店も考えたそうだが息子さんが引き継ぐことが決まり事なきを得た。いま銀座大松屋では新たな時代に向け肉中心のコースから魚をメインにしたコースに帰るなどメニューの一新も考えている。常にオンリーワンな店にしていきたいと正美さんはおっしゃっていた（資料16）。

第3節 集落と育つ生石大松屋

銀座で兄弟と奥さんの美智子さんとともに大松屋を営んでいた正美さんだが、かねてより子育ては銀座ではなく郊外でやりたいと思っていた。そこで3年ほどかけて屋久島で家を探していたところ、先代の正行さんから酒田に良い物件があると声がかかる。そこは築140年にもなる大きな農家の屋敷だった。実際に見に行った正美さんはすぐさまその家を買うことを決め生石大松屋の開店に至った（資料17、資料18）。

生石大松屋は酒田の市街地から車で30分ほど離れた集落の中にある。最初は突然やってきて店を始める自分たちを集落の人たちが受け入れてくれるか不安だったと美智子さんは言う。しかし集落の人たちは温かく向かい入れ、まるで家族のように接してくれた。雪深い冬の時期は子供の登下校を集落の人たちが車で拾ってくれるこ

ともあったそう。いまでも敷地にある池には集落の人から譲り受けた鯉が泳いでいたり野菜をもらったりするなど集落全体が家族のように暮らしている（資料19）。

店のある場所は当時交通の便がとても悪くバスも通れない道だった。しかし正美さんは大きな宣伝はせず、先代の「口コミで広める」という言葉を信じて続けた。すると開店当時訪れるのは集落の人ばかりだったそうだが酒田や鶴岡、あるいは他県の町に出ていて次男三男の家族が里帰りの際に店を訪れるようになり、そこから先代の言葉通り口コミで店の評判は伝わっていった。今では口コミやインターネットでお店を知ったお客さんが遠方からも生石を訪れる。大松屋のおかげもあり集落には人がやってくるようになり、道も整備されバスが通れるようになった。見ず知らずの自分たちを受け入れてくれた集落には少しは恩返しができたかな、と正美さんと美智子さんは嬉しそうに話していた（資料20）。

現在生石大松屋は長男の息子が引き継いでいる。美智子さんも息子さんも出身は東京であることから生石の自然に囲まれた景色が新鮮でとても美しいと感じている。地元に住んでいると当たり前と感じてしまう景色こそ大切にしていきたいと美智子さんらは話している。その大切にしたいという思いは、庄内に住んでいるだけ、東京に住んでいるだけ、では決して感じることはできない思いなのだろう。全く別の環境に住んでみて初めてその古くから守られてきた景色を美しいと感じ大切にしようと思うのだ（資料21）。

終章 結論・歴史を守る人の思い

第1節 人の思いで作られる歴史

今日、日本では多くの歴史ある文化や暮らしが打ち棄てられ、新しいものへと置きかえられ続けている。この常に変化し続ける時代の中で、その変化に抗して「受け継がれていく歴史」とはどのようなものなのだろうか。

その具体的事例として、古民家と郷土料理の店大松屋への調査を進めてきた。その中で見えてきたのは、明治期以降代々築き上げてきた漆山家の家族の歴史に対する誇りと、新しい可能性に挑戦してきた自身の経験に対する誇りという二種類の誇り、そしてそれらを育んだ「内側から文化を見る経験」と「外側から文化を見る経験」という二種類の異なる経験のあり方であった。

注目したいのは大松屋ではただ同じ形で先代の思いを

受け継いでいるのではないという点だ。今回聞き取り調査をさせて頂いた方たちはそれぞれの各人の思いを持って店のことを考えていた。大松庵は先代とはまた違う店にしたいと、玄米食などを取り入れた。そのおかげが健康志向が注目される今、店には若い人たちの姿も多く見られる。生石大松屋では東京から酒田へ移り住んできたことにより自然に囲まれた美しい環境を新たな目線で再発見することができた。銀座大松屋では庄内にある店とは違い、時代の流れとともにお客さんと街とともに成長していった。皆、父正行さんを尊敬し正行さんが残したものを大切にしながらも、それぞれが各人なりの強い個性を放つことで、先人から引き継いだ思いに新しい息吹を吹き込み続けており、そのことで大松屋の伝統は常に刷新され続けている。

研究を進めている当初、打ち棄てられてゆく田舎の伝統的な文化への再評価の思いは、都会から来た外部の人の目線の先に生み出されるのではないかと考えていた。これは生石大松屋での調査の際に浮かび上がった仮説であり、生石大松屋を正美さんとともに経営してきた美智子さんや大松庵を経営する永吉さんの奥さんであるひとみさんも県外出身であり、永吉さんも店を継ぐ以前は大

阪の大学に通っていたことなどから、外部からの目線というのが昔から地域に根差してきた生活を守る上で重要なのではないかと考えたからだ。しかし銀座大松屋への調査を続けていく中でこの仮説は間違っていないが、そのような他者目線のあり方以上に、当事者の主体的側面がより重要であることに気づかされた。大松屋の人たち誰もが気概をもち、怯むことなく果敢なチャレンジをし続けてきた『自らの経験』に対する誇りを強く抱いていた。そして、それを育んだのは、①内部からその文化を見る経験と、②外部からその文化を見る経験という、二種類の経験のあり方であった。大松屋の人たちは誰もが皆県外に出て都会と呼ばれるような街中に住んでいた経験があり、そういった都会に住んでいながらも再び地元に戻って店をやる決断をした人達でもある。決断に至った根底には今まで自分の先祖たちが守ってきた暮らしと店が好きで伝えていきたいという純粋な思いと、「古いものが好きだ」「大切にしたい」という感情がある。しかしその思いを具体的な形に結晶させるのは、各世代の当事者の主体的あり方である。受け継がれる歴史は、先代から渡されるバトンを、今の時代に合わせて活用し刷新し続けながら、伝統として生き残っていくのである。

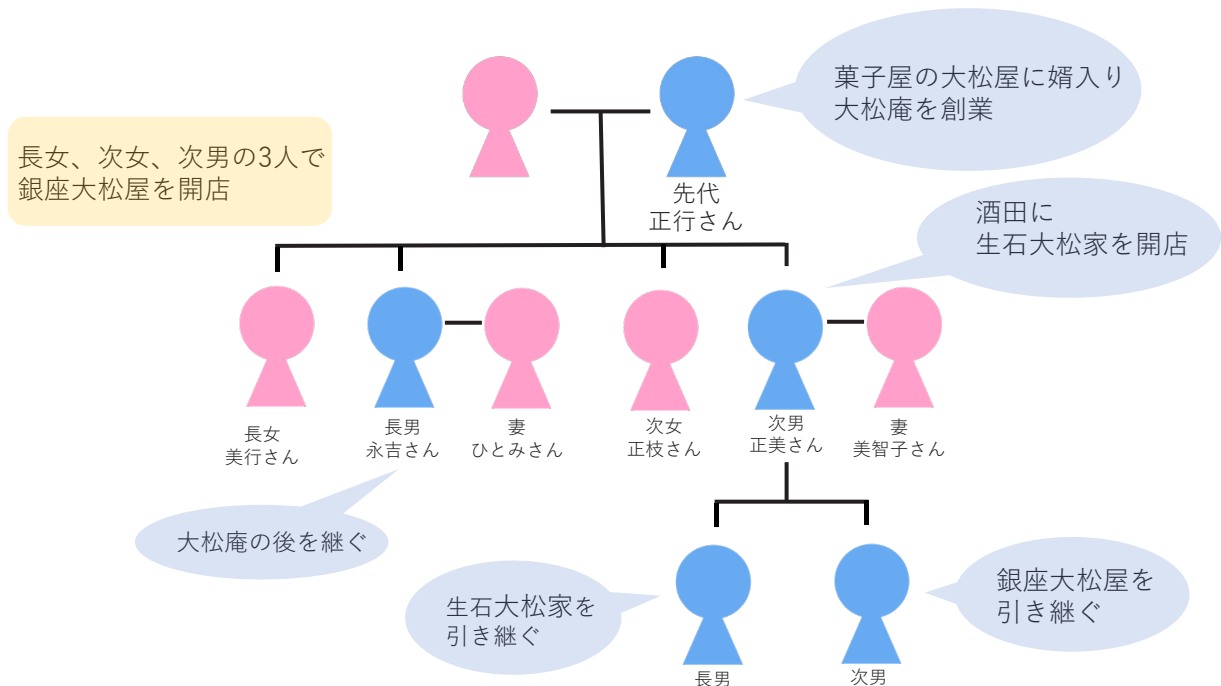


図1：漆山家 家系図

第2節 未来へ向けて

古くからある暮らしを守りたいと思う人、守らなくてもいいと思う人の違いは何だろうか。守らなくてもいいと思う人は今の生活の方が便利だと言う。確かに現代の生活は便利な家電や道具が揃い昔に比べて生活にかかる労力は少なくなった。しかしその便利な生活の裏には長年さまざまな研究開発を進めてきた人たちの歴史がある。だがその研究に実際に関わりでもしないかぎり、消費者にその歴史を感じてもらうことは難しい。一方で古くからある暮らしでは不便ではあるがそこで暮らしてきた人たちの歴史がそこかしこから伝わってくる。使い込まれてすり減った家具や先人たちの知恵によって組まれた木造の家は私たちに安らぎと大切に使ってきた人たちの思い、そして時には新たな発見を与えてくれる。新しい時代で新しいものを使い新たな発明をするのも悪いことで

はない。しかし古いものを新しい時代の中で新しい使い方を活用していくことで先人たちから学べることはまだ多くあるのではないだろうか。

変化し続ける時代の中で受け継がれる歴史とは、受け継がれる思いの連鎖である。その思いが途絶えれば建物も文化も守られることはない。受け継がれる歴史を支えるのは制度や物自体ではなく、その歴史に共感と誇りを持って主体的、経験的に捉え返された先人たちの生き様への思いであり、それを担おうとする当事者の決断やそれを育む経験のあり方なのだと考える。大松屋はそのことを示してくれる最たる事例ともいえるだろう。今後大松屋のような店が増え、そこに訪れる人が自らの経験を持ってその歴史と誇りを体験し共感してもらえれば、歴史ある暮らしを守りたいと思う人も増えていくのではないだろうか。

表1：漆山家・大松屋関連の年表整理

明治初年	下級武士だった初代がお菓子を行商。
明治末頃	二代目漆山永吉が、鶴岡で事業を発展させる、
1945年頃	四代目漆山正行が婿養子として大松屋に迎え入れられる。妻の年齢は19才。
1950年代	四代目正行氏、これからは流通の時代だと、戦後すぐに車一台を買って失敗 四代目正行氏、これからはパンの時代だと、松っちゃんパンを外で売り歩く 四代目正行氏、学校給食や病院にパンを卸し、残飯をもらい受けて養豚にも挑戦
1960年	長女・美行さんが11才頃に、日吉町の家も工場も全焼してしまう火事が起こる
1960年初頭	四代目正行氏、パンやお菓子は全部止め、民田茄子をつかった菓子の研究始める
1960年初頭	鶴岡市水沢の旧旅籠屋を利用して、民田茄子の加工等始める
1965年頃	鈴木今右衛門旧宅を水沢の現在の場所に移築
1968年	大松庵創業
1974年頃	長女・美行さん、結婚相手とカナダにステーキレストランの店を創業
1975年頃	長女・美行さん、結婚相手と車でミシュランを片手にヨーロッパを旅行してまわる
1977年頃	次男・正美さん東京に出て銀座でアルバイトを始める。その店が後の銀座大松屋
1979年頃	大松庵を現店長（漆山永吉さん、五代目）が引き継ぐ
1982年頃	漆山永吉さん、ひとみさんと結婚
1982年頃	東京で各々過ごす姉弟三人に正行氏、力を合わせて何かやってみないかと声かけ
1983年頃	大松庵のような店が皆好きだったこともあり、姉弟三人で銀座で大松屋を開く
1985年～1990年頃	銀座大松屋大盛況。銀座の奇跡と言われる。
1985年～1990年頃	水沢の大松庵も売上げピーク
1990年～1991年頃	長女・美行さん、銀座大松屋の経営から離れる
1993年頃	バブルがはじけて店舗入居ビルの所有者が破産。店を銀座6丁目に引越し、夜間みの経営に
1993年～1997年頃	ビルの立ち退き料が入り、子育て中であったため、正美氏、田舎に拠点移動を模索
1997年頃	正行氏がそれを聞きつけ、酒田に大きな空き家を手放す人が出て買えそうと伝える
1997年	正美氏、生石の物件を見学後、すぐさま手付金を納め買おうと伝える
1997年	酒田大松屋がスタートするが、開業後5年ぐらいは商売にならなかった
1990年代後半	口コミで、地元の人、生石をでた他出子たちなど、客が増え始める
2008年～2009年頃	リーマンショックの影響で2店舗手放し、銀座5丁目の現在の店だけに
2008年頃	酒田大松屋の長男（当時27才）が東京から帰ってきて酒田大松屋を継ぐことに
2018年	正美氏の次男が銀座大松屋を継ぐことになり、テコ入れで正美氏も応援中

謝辞

本稿の作成にあたり、大松屋を卒業論文の研究対象としたいという私の願いを温かく受け入れてくれた大松庵店主の漆山永吉さん、お忙しい中時間を縫ってお話を聞かせてくれた生石大松屋の美智子さん銀座大松屋の正美さん、お家に迎えてくださり何度も貴重な話を聞かせてくれた美行さん、大松屋関係の方々。そして最後まで細かなことにも相談に乗って下さり指導して頂いた保木本利行先生、一緒に乗り越えてくれた研究室の仲間たち。たくさんの方々の協力がありこの論文を完成させることができました。私一人の力では決して完成することは無かったと思います。お忙しい中貴重なお時間を割いて頂いた皆様へ心から感謝の気持ちと御礼を申し上げます。謝辞にかえさせていただきます。

参考文献

1. 色川大吉（2008）『定本 歴史の方法』洋泉社新書
2. ケン・プラマー（1991）『生活記録の社会学 方法としての生活史研究案内』光生館
3. 中野卓・桜井厚編（2005）『ライフヒストリーの社会学』弘文堂
4. 佐野真一（2001）『私の体験的ノンフィクション術』集英社新書
5. 佐野真一（2008）『目と耳と足を鍛える技術—初心者からプロまで役立つノンフィクション入門』ちくまプリマー新書
6. T. スコチボル編著（1995）『歴史社会学の構想と戦略』木鐸社

注1）本稿では、聞き書き手法を活用した歴史社会学的研究（ケン・プラマー1991、T. スコチボル1995）、ライフヒストリーの社会学的研究（色川2008、中野2005）を念頭におきながら、調査に取り組んだ。ノンフィクション作家の佐野真一氏は「ノンフィクションとは、すべて事実をもって語らしめる文芸である…事実はいつも頭の中でこねあげた想像の世界より、ずっと広く深い。そして謎と刺激に満ちている」「“大文字”言葉とは、聞いたときは分かったような気にさせるが、後から考えるとSo What?と疑問がわく言葉…“小文字”とは、活字だけで世界がくっきり浮かび上がる言葉のこと」（佐野2001、2008）等と述べている。当事者の語る言葉の先に、現実には生かれた当事者たちの経験と時間、そしてその中で

受け止めた当事者の思いと誇り、それらを育んだ経験の構造、それらを浮かび上がらせたいと思いながら、本稿では調査に取り組んだ。

資料1）漆山家に伝わる明治期以降の家の歴史は、漆山美行さんからの聞き取り調査（2018年の夏から秋の時期にかけて行われた、その他の聞き取りも同様）の中では、具体的には、下記のように語られた。

須藤：日吉町の建物のお話なんかはまだあまり聞いていないのでお聞きしたいのですが。

美行さん：そもそもは明治になった時に下級武士であったので、これは鶴岡市の小雑誌にも載ってるうちの先祖。彼が生きるのに困ってお菓子を行商して回った。その後二代目になる漆山永吉という方が外に出てたんだけど戻ってきて、そこで事業を発展させた。それで大松屋は元々そこにあったかは分からないんだけど、一番古い写真見てもそこにあったので、いつの時代か致道館が無くなった後、もらい受けた可能性はあると思いますね。あそこの歴史で言うと、鶴岡の致道館。あれを一番初めに作ったのは本間光丘（宗久?）さんですから。本間光丘さんが三顧の礼で酒井の殿様に財政再建を依頼されたみたいでね、その時武士たちは借金まみれだったり殿様自体も借金まみれで、で財政再建のために彼は色々なことをやったんだけど、結局土農工商なわけですから、殿様はいいとしてもその下にいる家老とか古い体制の人たちは彼が商人にもかかわらず色々なことをパシパシやるのが気に食わないってことで、内部的なこともあって。最終的に彼はこれはもう教育しかない。元々経済ってものに対する考え方が無いせいだということで、それで色々な人に勉強してもらおうと致道館っていうものを作ったわけ。それでうちの辺りもそうだし、ずっと奥の方に今の明治生命の辺りかな、孔子廟跡みたいなのがあって、看板見てもらえれば分かるんですけどそこに致道館跡って多分載ってるはずなんで、敷地が広いわけだからね、江戸の地図を見るとあの辺ずっと致道館のテリトリーだったわけですよ。

須藤：その中の一部が大松屋だったんですか？

美行さん：うん。だからあそこは学校の一部だったのよね元々。だからどういう経緯があったのかはわからないけれどもそういうところに今建ってるって形ね。

須藤：今残ってる致道館もあるじゃないですか。あそこ

とはどういう関係なんですか？

美行さん：あそこも同じなんです。あそこは殿様が変わり息子の代になって、その時に内部的に気に食わなかった人々がいたわけですよ。その勢力が強くなって、本間家を出したり、場所をわざわざ城内の方に移したわけです。次の代になって。だから10年間しかあそこには致道館はなかったんですよ。そういう政治的な事情があって今の致道館になったんですよ。そういうところに下級武士だった先祖がお菓子屋を作ったのかは誰にもわからないんだけど、何の書置きも残ってないんでね。私が小さい時に祖母になんで大松屋になったの？って聞いたことがあって、そしたら行商してる時に田川の方にずっと歩いていくわけですよ。歩いてると大きな松の木があってその下で一休みをしたと。それで自分が店を持ったらこういう大きな松のような店になりたいなあとということで大松屋にしたんだよ、と。ほんとのことかわかりませんか？そういう風に私の祖母は私に教えたんですよ。近年までその松っていうのはあって、見てたんですよ。あこの松だって。でも今年かな去年かな、行ってみたら道路拡張とかで切られてて。うちの祖母はあその湯田川の辺りに今は愛育園になってるところが昔は肺病の人たちのための病棟だったの。だから田川とは縁があって、田川に行って温泉に入ったりしたときに、この松だよって教えてくれたものですよ。そういう場所です。だから創業140年とかです。140年以上です。それでうちの母なんかは大松屋はもちろん鶴岡駅ができる前からあったので、先代の漆山永吉さんという方が鶴岡に駅ができたときに駅前に支店を作ったの。今はなくなって、今はね楽器店があるでしょ？そこの少し先辺り。それで昔は甘いものとか砂糖とか扱える人が少なかったので非常に繁盛したらしくてね、またやり手だったらしくて。漆山永吉って人はね、荘内銀行だったかな弟ならわかると思うんですけど、なんかそういう銀行のこっちの地銀の創業者の一人なの。創業者とか何人かで集まってやったらしくてその中の名前に連ねてて、今も来るんだか近年までそういう創業者会みたいなので連絡来てたらしいので、弟に聞いてもらおうとわかると思います。その方が非常に発展させてくれて、そしてうちの母なんかは、おじいさん（二代目、永吉氏）が仕事終わりに駅前から家に戻ってくるときに大きなポストンバックに札束全部入れて持って帰ってきたのが記憶にあるって言っていましたよ。だからほんとに大きくしてたみたいね。私の小さい頃は

住み込みのお弟子さんが何人かいたのを覚えています。

資料2) 戦前、大松屋の事業発展の礎を築いたのは二代目漆山永吉とされるが、その妻と三代目の妻、さらに後段で詳しく人物紹介を行う、現在の漆山家の現役世代の両親となる、四代目漆山正行とその妻、この女性三名が漆山家の歴史を支えた陰の立て役者であると、漆山美行さんの聞き取りの中で、下記のように述べている。

美行さん：私ね家系図を10年くらい前に作ってみんなの前で講演したことがあるんですよ。みんなだって知らないんだもん。今の若い人は私と弟がどういう関係かも知らないし、みんな若い時だったしね中学校とか小学校とかで。だから自分で勝手に家系図を作ってファミリーヒストリーを。10年以上前かな。自分で作って、みんなにお正月の時に講演したの。大きなポスターの裏側にね。あの時は鶴岡市役所に行って、ずいぶん古いとこまで遡ったんだと思う。…それでそのおじいさん（二代目、永吉氏）以降からはなぜか女の人が長生きする代に入っちゃったの。なぜか男が早死にして。女が長生きして次の代に教えたり次の代を見届けるような役目を女三代やっただけですよ。だから今弟が長生きしてくれてよかったと思ってますけど。先代の漆山永吉さんって人のお母さん（初代の妻）が長生きして、永吉さん（二代目）は年代的に18くらいで大松屋を継がなきゃいけなくなったみたいなの。計算によるとね。お父さんは死んでたみたいで、だからお母さんがずっと一緒にやってたんじゃあないかな。お嫁さんも10代だろうしね。やっぱり頼りになるのはお母さんだっただろうし。それでずっと長生きして、永吉さんが死んでからは今度は奥さん（二代目永吉氏の妻）がずっと長生きしてて、次の代が始まってもお母さんたちがずっと見届けてて。私の祖母（三代目の妻）の代になった時には祖母のご主人（三代目）って人も30代で亡くなってて、祖母（三代目の妻）が一人で戦争時代の物から何まで全部引き継いで子供育てながらやってたんですね。うちの母（四代目の妻、四代目は婚取りしたので、妻の側が家筋にあたる）は二人兄妹で、伯父さんって人がいたんだけど、ほんとはその人が継がなくちゃいけないんだけど、嫌だと。結局中学校に入って卒業してから木村屋さんとかに修行に出したんだけどどうしても薪くべながら勉強してるような人だったらしくて、やっぱりこの人は勉強した方がいいってこ

とで結局帰されて前後はわからないんだけど結局中学、高等学校に入った訳ね。その後京都大学に入ったの。それでもう二度と長男だけど帰ってこないで母（四代目の妻、美行さん達の母親）が店を継いで入り婿にして。伯父は外資に勤めたり色々しながら、母は女手で。祖母も夫がいなくてずっとやってたわけだしね。おばあちゃん（三代目の妻）って人もやり手な人だったから、商売上手だったみたいで、戦争中もすごい儲かったみたいですよ。結局みんな甘いものに飢えていたので、配給を支給する受け手となっている今の「主婦の店」の先代の先代の方のお嫁さんがうちの祖母（三代目の妻）の妹かなんかで、親戚だったの。それでうちを優先的にできたらしくて、甘いものに飢えている中でうちだけお菓子が作れたようなことがあって、儲かったと。闇ですね闇ルートで(笑)。

資料3) 漆山美行さんは、下の弟妹たちと比べて年が離れていたし、長女ということで、蕎麦屋大松庵に経営の軸を移す前の、戦後混乱期のなかで奮闘する父親・正行さんの様子を、よく記憶している。美行さんの聞き取りの中でのそうした経緯は、下記のように述べられている。

須藤：当時のお菓子はどんなものを売っていたんですか。
美行さん：結局昔のお茶菓子とか、私の記憶によると練り菓子とか。父の代からどうもパンを作ったみたい。というのが、母（四代目正行さんの妻、婿取りなので家筋）が19の時に入り婿になって、この人（婿入りした、四代目正行氏）は警察官だったんだけど非常にやり手な人で考えるのが好きな方だね、早すぎて誰も理解できないの。少し早い分にはみんな理解できて受け入れられるけど、早過ぎたら誰も理解できないので異形の人って感じだね、変わり者って言われてた人なんですけど。この父がほんと面白い人で、私なんか偉業列伝に出てもいいような人だと思うんですけど。というのは、大松屋に入ってきて最初にサイドビジネス的にこれからは流通の時代だと、戦後すぐ。だから車一台買って失敗したりね。まだ牛とか馬がいた時だったしね、大きな馬たちが荷車に荷物を積んで舗装されてないうちの前をばーって入るのを私は覚えてますから。そういう時代だったからちよっと早すぎたのね、やっぱりそれであまりうまくいかなかったのね。まあ、で、父がパンをやって学校給食やった

んです。私が小学校の時ですね。パンに目を付けたわけです今度。それと父はパンを店で売るんじゃなくて車に独特の恰好をして、今でも豆腐屋さんとかである車の後ろを加工して荷物を載せたような、ああいう風にしながら面白い形の、ペダルを漕ぎながら後ろにパンを置いて出張販売できるように二台くらい。「松ちゃんパン」とかいうので外に売りに行ってみたりとか、人を雇ってね。色々な面白いことやってたんですよ、これからはパンの時代だって言って。その時は大手が入ってなかったから、全く。流通もまだできてなくて。だから何校かの学校給食をうちでやってました。あと病院とか。で、(まわっていた学校や病院の) 残飯があるので豚を飼って飼育したりとか、これからは農業の時代だとか言って彼は農業にも興味をもって、ある場所を買ってそこで人に頼んで農業してもらってそのお米で食べたり将来的に戦争になったりしたとき自分達も食べられるようになっていうことも含めて頼んでただけど、それも途中でやめちゃったし(笑)。非常にいろいろな試みをした人ですね。あと大根なら簡単だということで、今の内川って今でもありますけれど土手の三角州のところに大根畑を作って、よく私たち収穫に連れていかれて。豚を飼ってるときはその豚小屋に残飯を子供たちみんなでリヤカーで運んだりとか。弟妹たちは小さいからそのリヤカーの後をついてきたり乗ってみたりで私と永吉がりヤカーで残飯を運ぶっていう。

須藤：結構近い場所にその豚小屋はあったんですか？

美行さん：多分非常に理解のある知り合いのところに置かせて頂いてみたいです。

資料4) 鶴岡市の日吉町に居を構え、菓子屋を営んでいた漆山家の大松屋が、その拠点で鶴岡市水沢に移し、古民家・郷土料理の店として新たな道を歩み始めるのは、1960年の店の火事を転機としたものであった。その火事を契機とした、父・正行さんの、経営転換の経緯は、漆山美行さんの聞き取りの中では以下のように述べられている。とりわけ注目してもらいたいのは、長女美行さんが当時の試行錯誤をしていた父と自分たち子供の様子を、途上国の生活やそこに生きる子供達に重ねて、「それに至るまでにどれだけの苦労と時間と汗とお金をどれだけ損失して涙まみれになってやったかって歴史があるんですよ。それを私は知っているの…そういうことをしながらの今があるんですよ。弟も覚えてないかもし

れない（けれど）」と述べている部分である。

美行さん：そのうち火事になったんですね家が。日吉町に全部工場とかもあったんですけど、全焼しちゃったのかな。

須藤：それはいつ頃ですか。

美行さん：私が小学校の時ですね。11とかそこらへんじゃないですかね。その頃に全焼しちゃってパン屋とかお菓子もやめちゃって。その頃からじゃないですかね、父が民田茄子を使って考え出したのは。それこそ農大（山形大学農学部のこと）の先生に、今でこそ産学共同なんてやってるけど、あの当時一人でどの先生かわからないですけど、糖分どうするか聞いたりとか。父がしょっちゅうビーカー振ってたの記憶にあります。でまた農大行って来るって彼がしょっちゅう行ってたのを覚えてます。結構ご指導頂いたと思うんですよね。で、あの茄子ができたんだけど、ずっと研究し続けてたよね。砂糖の量とか固さとか。あとパッケージに関しては彼は独創力があって、日本一のパッケージになったこともあるんですよ。当時昭和30年代くらいから、藁で作ったパッケージ作ったりね、棧俵法師（さんだらぼっち）の中に民田茄子を入れてみたり、ほんとにねデザイン賞もらったこともあるんですよ。ほんとに先駆的なことをやって。すごい立派なデザインの本にちゃんと載ってたりとか。だからあの箱になるにもたくさんの紆余曲折あってあの箱になったんですよ。それはひとみさん（水沢大松庵の五代目の妻）も知らないだろうし、そういう彼が散々考えて何十年と何回も試行錯誤しながら、最初は杉の皮で全部民田茄子を包むのを考えてみたり、置き場所もJRの駅持って行ってみたり定着するまでは苦労散々何十年。パッケージだってどれほど変わったかわからないですよ。そうやってやってきた商品なんですよ。あれは。でも知らない人はねこれだけかと思うかも知れないけど、それに至るまでにどれだけの苦労と時間と汗とお金をどれだけ損失して涙みれになってやったかって歴史があるんですよ。それを私は知っているの、弟たちは小さかったから大変だったってくらいしか知らないでしょうけど。私小学校の時学校にいるのに呼び出されまして、教育方針も独特ですから、帰って来いと。先生には用事があるからとか言って家に帰ったら隣の清水屋に集金行ってこいと。小学生ですよ。デパートに、集金行ってこいと。それで一番下の酒田の弟（現在、生石大松屋店主

の正美さん）、まだこんな小さなサロベツ着てた。邪魔だからこいつ連れて行ってこいと（笑）それでバスに乗って清水屋デパートの奥の入り口の警備員のおじさんに集金に来ましたって。そういうことをしながらの今があるんですよ。弟も覚えてないかもしれない。だから私色々なとこに行けてと言われて羽黒にも行ったし、今のアジアの子供たちみたいなものですよ。でもまだ勉強させられたからよかったんだけど。うちの祖母もいたし。そうなるこのやろう勉強してやるぜってなった訳ですよ。親に反発する気持ちで一生懸命勉強したんだけど、ほんとにそういうたくさんの方があった時代なんですよ。まあそういうことで家も焼けちゃってるからね。父という人（正行さん）は建物が好きで、建てたり壊したりするのが好きな人でね、あそこの家も火事のあった真ん中まんま、もう何も無い。火事の後にはあそこで茄子を作ってたんですよ。

須藤：火事の後新しく建物を建ててってことですか。

美行さん：掘っ立て小屋みたいなのを建てて。表はね商売してるからちゃんとしてるけど、建て直さなくていいようなおんぼろ小屋はとりあえずの形で後ろを工場にしてたんですよ。今でも民田茄子を加工してた土管みたいなコンクリートがあって、壊してくれて言ってもお金かかって大変って言われちゃって。（いまでもその土管みたいなコンクリートが）2個くらい付けた後があるままで（残っている）。それを付けてやってたんだけど父もあれになったりこれになったりで、水を流したりもするからご近所からクレームも来たんで、あっち側（水沢？）に建物建てて民田茄子（の加工作業）はそこでやるようになったの。そしたらますますあそこ（日吉町のほうの地所）が空き家になるんだけど、母が元気な時はまだあそこ（日吉町のほうの地所）で作ったりもしてたんだけど、作った民田茄子をあそこ（日吉町のほうの地所）に運んですべてパッキングしたりしてたんですよ。だけど母も通えなくなったんで、代を移して今やってるんだけど。つい何年前までは母がやってるようなもんだったんだけど、まあ今は全部代替わりになって。そうするとね、あそこ（日吉町のほうの地所）の場所が空になっちゃうわけですよ。一応土地の歴史のある、それに一応バラバラになってるとはいえ大松屋という店の発祥地であるわけだから、私はあそこ（日吉町のほうの地所）を消したくないって思いがあって戻ってきたようなものなんですけども。

資料5) 上述の長女、漆山美行さんの弟、長男で漆山家五代目の漆山永吉さんは、日吉町の本家大松屋の火災から逃れて、新しく開通した国道7号線沿いの鶴岡市水沢で蕎麦屋を始めたころの、父親正行さんの様子を、聞き取りでは下記のように述べている。注目して欲しいのは、後述する、鈴木今右衛門の旧宅を移築して、古民家を拠点に蕎麦屋を始めた様子に接しながら、「お菓子屋の時はやろうと思わなかったけど、大松庵で蕎麦屋やるようになってから、俺が17、8の時かな。なんかおもしろいお店だなんて思って。自分でもの作るのは楽しいんだろうなって。…会社に入るよりはこっちの方が面白いなって思って。」と感想を漏らしている部分である

須藤：前に聞いたことをもう少し詳しく聞こうかなと思って。大松庵をやる前はお菓子屋をやっていたと聞きましたけどどんなお菓子を置いていたんですか。和菓子？

永吉さん：あー、明治時代からやっていたので、明治の後半からね。最初の頃は一般のお菓子、戦中戦後はパンも作ってたね。だんだん大手のお菓子屋さんも庄内に入ってくるようになって、ふつうのお菓子も売れなくなってきて、うちは初なすびってお菓子に特化して、それを中心に作ってたのね。

須藤：今店に置いてある初なすびもその時できたんですか？

永吉さん：そうそう。それは昭和40年代半ば頃からかな。大松庵やる前から少し作ってたからね。

須藤：ふつうのお菓子っていうのは例えばどんなものを？

永吉さん：初なすびと一緒に和菓子類とか洋菓子も少し作ってたね。で、だんだん量も減らして売り上げも減ってきたので、じゃあなにか郊外で飲食店でも合わせてやろうかってなった訳よね。

須藤：そのお菓子屋は先代というより店長（五代目永吉さん）のお母さんの家がやっていたんですよね。

永吉さん：そうだね。だから明治のお菓子屋さんも入れれば俺で五代目だよ。前も言ったけど、庄内藩のお侍さんがいなくなったわけだから、仕事もなくなって、何か仕事しなくちゃならないってことでお菓子を。それこそ武士の商売みたいなもんで。最初はやっぱり武士だからお菓子作らないで卸してもらってそれをあちこちに行商するってのがはじまりで。今だったらトラックだけど担いでいって、あちこちの近在の村に売り歩くっていう

のが最初だったみたいね。

須藤：それでその後お父さんが婿としてきてお菓子屋を継いだって感じですかね。

永吉さん：そうそう。最初はお菓子屋を継いだんだよね。警察官だったんだけどね。

須藤：あ、警察官の仕事をしながらだったんですか？

永吉さん：いやいや、やめてから結婚してすぐだね。彼は職人じゃないから、やっぱり苦労したみたいで、やっぱり周りに職人が多いから。技術はほとんどなかったから職人に教わっていろいろ作ったけども、かなり技術がないもんだから、親方にならなきゃいけないっていうんで結構負い目とかあったみたいだね（本来なら、親方は技術も十分に身につけた上で上に立つべきだけれど、そうではなかったことを恥じていた様子があった、ということ）。お菓子なんて作ったことないし、大変だったみたいだよ。

須藤：蕎麦を始めてまた蕎麦も一から学んだんですね。

永吉さん：蕎麦もね、うちの親父蕎麦も嫌いだったんで（笑）結局は職人を使ったよね。

須藤：最初は職人の人に打ってもらった？

永吉さん：そうそう。それで覚えたんだけども、やっぱり難しかったみたいでね。職人を雇って、やったね。自分はやっぱりできなかつたみたいで。

須藤：じゃあ先代の頃はそんなに先代が蕎麦を打っていたわけではないんですね。

永吉さん：ではないね。職人氣質じゃないんだよ。起業家気質というか。いろんな事やりたがる人だったから。だから蕎麦屋と骨董屋並行してやったりね。

須藤：骨董屋もやっていたんですね。

永吉さん：そうそう。

須藤：ここでやっていたんですか？

永吉さん：うん今の自宅らへんでやっていたの。元々お店が反対側にあったときね（鈴木今右衛門の旧宅を移築した現在の大松庵になるまえは、7号線の向かい側の、古い旅籠屋あとをつかって店を開いていた）。

須藤：骨董は趣味で集めていたんですか？

永吉さん：前から趣味だったみたいだね。いろいろお客さん来るもんだから最初は手持ちの物売ってたんじゃないの。あと職人が仕事やるもんだから自分は仕事ないわけよ。うちの母がフロアやってて、職人が蕎麦打ったりして。料理もできないし細かいことは不向きで何にもできない人だったけど、いろいろアイデアを出してね。指

示しながらやってたけどね。

須藤：初なすびも先代のアイデアなんですよ。

永吉さん：そう。最初はいろいろ考案してやってたけども、それから職人に任せて自分でやるって人ではなかったね。発明発案の人だったけどね。

須藤：お店の方は昔からお母さん（四代目正行さんの妻）が仕切っていたんですか。

永吉さん：そうだね。一応お菓子屋の時は父（四代目正行さん）も中に入っていたりしてたよ。パンこねたりね。蕎麦屋になってからはほとんど入らなかったね。母と職人の人たち何人かが中心になってたかな。

須藤：店長（五代目永吉さん）は子供のころからお菓子屋とか蕎麦屋の方を見ていてどういう印象を持ってましたか。

永吉さん：印象は大変だなーと思ったね。こんな仕事したくねえなって(笑) 休みもなくそんなに儲かるようにも見えないし、いつも大変だって言ってるしずいぶん苦勞してるなって印象で。うちの母(四代目正行さんの妻)も「サラリーマンになった方がいいよ」って言ってたね。

須藤：いつぐらいから継ごうと思ったんですか？

永吉さん：うーんやっぱりね、お菓子屋の時はやろうと思わなかったけど、大松庵で蕎麦屋やるようになってから、俺が17、8の時かな。なんかおもしろいお店だと思って。自分でも作るの楽しいんだらうなって。俺は経済とか社会学とか勉強してたからね就職活動もしてなかったし会社に入るよりはこっちの方が面白いなって思って。だからって調理の勉強はすればよかったんだけどもそれなんかね今一つはっきりしなくて。まあぐずぐずしてたんだよね。学生時代は。

資料6) 菓子屋として長年続いてきた大松屋・漆山家が、地方も飲み込む形ですすむ1960年代以降の急激な近代化の時代の中で、見向きもされず、打ち棄てられ、解体されてゆく数々の伝統的な建造物や伝統文化に着目して、その価値の再評価のうえに、新しい事業展開に取り組み始める契機になったのが、この鈴木今右衛門の旧宅を譲り受けて、鶴岡市水沢に移築・移転した経験である。四代目正行さんが、古民家での蕎麦屋を営み始めるのと平行して、骨董を営みはじめたことにも、それはよく現れている。また、この正行さんの、時代変貌の中での伝統的文化への再評価の眼差しが、その後の大松屋・漆山家の四人の子供達の、今日にいたる伝統文化への再

評価を足場とした、経営の新たな展開の、推進力になったことは、後述の聞き取り文言の中からもくりかえし確認することができる。

ちなみに、この旧宅の由来である鈴木今右衛門という人物は、彼の墓がある鶴岡市の正覚寺に記載された解説文によると、以下の通りである。

※鈴木今右衛門（墓のある正覚寺に記載の解説文より）庄内藩の中間小頭を勤め、新士町（現在の神明町）に住す。勤勉実直、徳行をもって知られた。のち富裕になったためお役御免を許され田畑を耕作して生活す。

天明3年（1783）東北地方一帯が6月になって大霜が降る大冷害におそわれ、南部、津軽（岩手、青森県）が甚だしく、大飢饉となり、食を失った難民が秋田を通り庄内へと流れ込んできた。庄内としても同然であるが、今右衛門は田畑、家財を売り窮民に食を施し、妻や娘の衣服、櫛の類まで与え、一家を挙げて救済に挺身した。のち京都の儒医、橘南谿の「東遊記」によって美談として全国に伝えられ、明治時代になって小学校の国定教科書、修身に載せられ、慈善美德家として語りつがれている。寛政13年（1801）1月14日没、当寺に葬られる。

墓地は、本堂に向かって左がわの奥にあり。

平成4年3月

社団法人 庄内文化財保存会

十劫山 正覚寺

資料7) 資料5で長男で現在水沢大松庵の店主を営む漆山永吉さんが、父親正行さんが新しく取り組み始めた古民家での蕎麦屋経営に魅力を感じた経緯に触れたが、四人姉弟の末っ子で、現在、生石大松屋を営む次男・漆山正美さんの聞き取りの中でも、下記のように、打ち棄てられてゆく伝統的建造物や伝統的な暮らしの在り方に、父親の影響を受けながら、あるいは、酒田市の生石での子育ての経験の中で、関心を寄せてゆくさまが述べられている。

正美さん：（銀座大松屋を始めるにあたって）…手を加えて山形風に変えたわけなんだ。基本は一緒にね。僕自身は父親の影響で骨董が好きだったから、骨董屋の手伝いずっとしてたからね、だからやっぱりそっちの方に傾いちゃうよね。…

須藤：子供の頃の大松庵の印象はどうでしたか。

正美さん：やっぱりドライブインで成功していた（国道沿いの移動客をあてにした店作りが成功していた、という意味）から嬉しかったよね。大松庵に行くと雑煮餅とかが美味しくてね、蕎麦もおいしかったけど。手伝いに行くのは楽しかったね。

須藤：大松庵の店長（五代目永吉さん）の方は古いものとか歴史的なものを大事にしていきたいって意識が強いみたいなんですけど、こちらでもそういう意識はありますか。

正美さん：僕の場合昔からそうなんだけど、農家の暮らしとか農家の文化が大好きなわけ。建物も含めて。例えば日本民家園っていうのが川崎の方であって、今もあるのかわからないけどそこによく行っては民家を見て歩いてたくらい好きなんだよ。向こうに住むまではわからなかったけど農家の家っていうのは日本の基礎だから、僕がいたころはいろんな風習とかが色濃く残ってたわけ、子供たちの集団登校にしてもそうだし、ほんとに自由奔放に育ってたんだよ。村の子供たちは村中どたどた走り回ってね、鍵のかかってない家とかに入って冷蔵庫のもの食べたりさ日常だったわけ。今はなくなってきたけどね。そういう生活自体が奥深いっていうかさ、10年くらいしてようやく自分たちの食べていき方が分かった訳なんだけど。その農家の文化っていうのは本当に街と違って優しいし奥深いし何とも言えないね。だから無くなったら残念だよ。おそらくもう消えていくんだろうけど、助け合いの精神とかも。僕去年から集落の役員やってるんだよ。ほんとに村の方に尽くさなきゃいけないんだけど東京の方で急遽次男が（跡を継いで銀座の店を）やることになったから4月からずっとこっちに来て（集落の役員の仕事がきちんとできないでいることが）申し訳なくてしょうがないんだけどね。やっぱり自然と触れ合いながら生活するのはストレスなくていいですよ。都会はほんとにもうストレス感じる。そのひとつにね、人口多いから暗黙のルールでもないけれど、ひっそりと暮らさなきゃいけないとか人にぶつからないように歩かなきゃいけないとかがあるんだよね。そういう都会の息苦しさっていうかさ、たまらないね。普通にみんな当たり前前に暮らしてるわけだけでもさ、俺らみたいなのからしたら息苦しい。

須藤：じゃあ生活するなら田舎の自然の中のほうがいいですか。

正美さん：もちろん。間違いない。まあ都会はお金あればいくらでも楽しいけどね。それじゃあつまらないじゃん。それだけじゃないから。やっぱり自然と触れ合いながら四季を感じながらさ、一生懸命生きてさ、雪かきしたり、そういう自然に沿って生きるのとお金を追って生きるのとじゃ大違いだよ。都会はお金を追わざるを得ないから。ここの家賃もあるしね。ここのテナントで35年間やってきたけどテナントっていうのはね僕の考え方からすると、小作人って意味なんだよね。だから僕は銀座という商売において一番いい畑にここの店を借りて耕してると、そういう意識ですよ。小作人としてね。ただまあ日本で一番土のいい場所だから仕事のし甲斐がある。

資料8）この節で取り上げている、四代目正行さんの人柄の部分の分析は、長女、漆山美行さんからの下記のような聞き取り結果に基づく。

須藤：最後なんですけど、先代のお父さんは婿養子として入ったんですよね。出身はどちらだったんですか。

美行さん：鼠ヶ関なの。鼠ヶ関の半農半漁の家なんじゃないかな。だからユニークなんでもんじゃないって、酒田にある千石船、北前船あれも父が作ったんだよね。色々なことをやる人で、私が小さい頃は真空パックなんて技術がない頃に、一年間餅が食べれる方法はないかって考えてたの。それで缶詰だって缶詰やってたのね。お粥の缶詰も父が最初にしたの。あと水。鳥海山の水、実は父が考えたの。それで話持ちかけて、八幡村かなんかに。それであれができたの、氷河の水っていうの。まだ水がお金になるって思わなかったとき。それとかね、自動販売機を私が小学生の時考えてたの。何故かという、お酒が大好きで夜になってお酒が飲みたいけど全部飲んじゃってお酒無い時あるじゃない、酒屋はみんな閉まっているし。それが嫌でね、いつでも酒が飲めるようにお酒の自動販売機考えてたの。けどどうもくいなかった。だからまだ自動券売機ない時代だよ。ほんとにね伝説の面白い人だったの。彼が鈴木今右衛門の建物も持ってきたし、あそこ記念館にしようとしていろんな人を巻き込んでたし、結局蕎麦屋になったんだけど。最初家が火事になってどうしようもなくなって、茄子だけじゃやっていけないし、その時彼は、これは私の推測なんだけどこれからは車の時代が来るってことは私が小学校4、5年生の時に思ってた、自分が何ができてかかって考えたときに

パンとか菓子をこねるわけね、その時に菊切りってやり方があるんだけどそれが蕎麦のこね方と一緒になの。だから自分ができる技術から彼は考えたんだと思う。私も若かったからなんで蕎麦屋にしたのかは聞いたことないけど、多分技術があるのと蕎麦屋は潰れないってこととか交通網の変化を見通してだと思ふ。それで建物も見つけて来て。しょっちゅう山の中歩く人だったの。それでしょっちゅう本も読んで勉強する人だったの。東京に行っているいろんな講習会受けてたりとかもうずっと本を読み日記を書き、常に新しいことを考えるのが大好きだったの。それで、聞いたことない？私ともういない時で上の弟が大学卒業して帰ってきて下の弟がまだ高校生くらいの時に、今度は温泉だ、って目を付けて。これからは老人ホームみたいところに温泉があればいいなと思って、ある田んぼを3人で掘ったの。そしたら出てきたの。何故かというとは冬も色々なとこ歩いたりするでしょ、そこだけが雪がたまらないんだって。それにちゃんと目を付けたの。それで掘ったら本当に温泉が出てきて。その後どうしたかよくわからないけど、土地のオーナーとうまくいかなかったみたいで。あと民宿も考えてたのよそれこそ何十年も前に。農家民宿っていうか山奥の五右衛門風呂があるところがあったんだって。今でもそこはうちの土地になってて売却の手続きしてるんじゃないかな、でも全然売れない。いまだに山奥で。田川のずっと奥の方で、関根。関根ってところに古い家で外に五右衛門風呂があるところがあって、父はそれに目を付けてそこを民宿にしたらいって。都会の子をここに泊ませるって夢があってそこを買ったのよ。私一回五右衛門風呂面白いだろって入らされたことがあって、下駄はいて入ったのよ。それを考えたけどやっぱりそれも結局やらなかったのよ。そこは結局倉庫になって終わっちゃったし。素晴らしい家でね、よく見てただけどね。そういう風に次々にいっぱいそういう話は。思い出したらきりがない。それで形として残ってるのは北前船。北前船に関しては彼はインスピレーションが来て、これからは観光の世の中だと。あれは私がすでに全日空に入ってた時だから45、6年前だと思ふけど。鶴岡は江戸時代の雰囲気を残す街づくりをして、川沿いには柳を植えろと。酒田は北前船クルーズしたりしてそういう観光の場所にしろと。それを当時の市長にそれぞれ提言に行ったのよ。両方から相手にされなかったのね。だけど後日酒田の市長は父の言葉を覚えてて、まだ彼が市長の時に市制何年か記念

であそこの日和山公園を整備して北前船をしようって構想が起き上がった時に父を思い出して、それで父に発注したの。父はそれ以前から北前船っていうのはきてたもんだから、私が二十歳くらいの時だからいろんな船の博物館に連れていけたのね、設計図もない時だから自分で様々な本買って勉強して大工さん使って、小さいのを40何年前に何艘も作ったの。これを海洋博とかの時に前東京居るんだから持って行って見せてこいって私休みの時に行ったりしたことあるんだけど。そうやってできることをやってたの。そのうちドカンとその大きな船の発注が来て大工さんと一緒に彼が作ったの。だからテープカットの時も彼がちゃんとテープカットしたのよ。写真残ってる。色々なことに目を付けてやる人だったね。だからほんとにはねお菓子も私父に最後にもう一品作ってくれて頼んでたの。茄子は自分たちでやるからって。だから一品はね私用に多分作ろうとしたけど途中で死んじゃったのよね。茄子に関しても色々考えてたのよ結婚式の引き出物にしようとか。人生甘辛、ってしてね、辛子漬の初なすびと砂糖漬の初なすびで(笑)。だから私は父のことも教授のお目に止めてあげたい。私の次の世代の人は彼のこと誰も知らないだろうから、こういう人がいたって、周りからは変人扱いだったけれども。ご存じないかもしれないけど嵐山幸三郎って作家がいるのね。あの人の本の中にうちの父が出てるのよ。旅行記の巻の中で水沢の蕎麦屋に来るところが書いてあって、そこに行ったらばてらてらの大男でドストエフスキーの小説に出てきそうな男が出てきたって一文があるのよ。父なのよね。身長180cm超えてたし胸囲は1m超えてたし。東京に来るとイタリア人に間違われてよくイタリア語で話しかけられた。やっぱり庄内っていうのは日本海わたると行きつくところだったから、今でも覚えてるんだけど彼は鼠ヶ関出身じゃない？彼のお家の人も大きいんだけど彼のおじさんっていうのも漁業の人で、私連れていかれたときがあってそのおじさんって人、目が青かったの。だからやっぱり行き来があったんでしょ日本海って。だって昔から江戸よりもむしろ近かったかもしれないしね。今だっていろいろ流れ着いたりするじゃない。そういう意味では様々な外来系の文化の人々はたくさんいたはずなの。日本海っていうのは表日本だったわけだから、船だったらね。アイヌの人たちなんて有名なのはどどんロシアの中まで行ってるわけだし船で。それ考えたら今の現代人が考える以上に昔の人はたくさん交流

をしてたんじゃないの。そういう人たちの文化がたくさん根底にある可能性があるとは思ってるのよね。江戸時代は違うけどもそれ以前は。だから結構皆さん文化レベル高いつて言ってるけどもそういう人たちの文化があるのかもしれないね。地形も違うしね今と昔では。そういうことも考えあわせないとほんとの庄内の風土っていうのはわからないし。なかなか面白いんだよね。

資料9) 四代目正行さんの人柄について、四人姉弟の末っ子で、現在、生石大松屋を営む次男・漆山正美さんの聞き取りの中でも、下記のように、述べられている。

須藤：他のお店でもお話を聞いていると、先代のお父さんはとても個性的な人だったと聞くんですが、どんな人でしたか？

正美さん：一言では言えないけどね、結局今の店も酒田の店も大松庵も親父が作ったものだし、酒田にしたって親父から色々聞きながら作ったものだしね。東京の店も親父の力なくしてはできなかつたしね。例えばこういう戸を作ってくれとかテーブル作ってくれとか、言えば色々なとこ知ってて知り合いとかいて作って送ってくれたしね。そういうのは非常に力になってくれたね。とにかくすごくバックアップしてくれたよ。熱く。大松庵もそうだったと思うけど。

須藤：先代のお父さんが言っていたことで印象に残っていることはありますか。

正美さん：ありすぎてね。まあ一番印象に残ってるのはあれかな。人は信じてもいいけど国は信じるなっていうの。それはほら戦争で180度変わったでしょ、だから国を信用するなっていうのはよく言ってたね。自分の頭で考えて、人は信じていいけども国は信じちゃいけないって。国の方針とかに沿ってね農家の方とか振り回されてね、やっぱ自分で考えないとだめだって言ってたね。本人は警察官してたんだけどね。

資料10) ここで述べた、大松屋五代目、現、鶴岡水沢の大松庵店主の漆山永吉さんの思いは、下記の聞き取り内容をまとめたものである。

須藤：今も山羊のメイちゃんとかいますけど、昔から結構動物とか飼ってたんですか。

永吉さん：いや、我々の時代からだね。先代はそういう

の無頓着な人だったけども、今の代から二人とも動物好きだったし、自然と一緒に生活するっていうかな、商売もやっぱりただ食べさせるだけが商売じゃなくて、心のゆとりっていうかりラックスさせる、楽しませること全体を通しての食だと思ってるね。変にいろいろとあーだこーだって食に関して能書きするお店もあるけれども、まあそういうのって疲れるなあって。どうでもいいんじゃないかって。はっきり言えばね。そういう気持ちも少しあるもんだからもっとゆったりした気持ちで動物と楽しみながら店の造りもスペースをあけて、詰め込むじゃなくてゆっくりしてもらいたいなって気持ちだよ。須藤：以前はメイちゃんのミルクとかも売ってたんですよ。

永吉さん：そうそう。ミルクとかチーズとかね。チーズケーキ作ったり。そういうことして遊んでましたけども。お客さんに無料でミルクを分けたりもしてたね。すごくいっぱいとれるから。

須藤：今もお店の看板みたいですよ。

永吉さん：看板娘だね。残念ながらうさぎとかいなくなつたから寂しいけどね。あなた来た時まだいた？アヒルは？

須藤：うさぎはいました。アヒルは知らないですね。

永吉さん：こんな風に雨降るとすごい喜ぶんだよアヒルは。水たまりできるから。

須藤：アヒルも放して飼ってたんですか。

永吉さん：そうそう。小屋はあるけどね。

須藤：大松庵では結構いろんな人がイベントをやったりしますけど、そういう人たちとはどういった経緯で知り合っていくんですか。

永吉さん：知り合ったのは、あがた森魚さんの場合は、新聞のあがた森魚さんのコラムの中で自分は蕎麦が好きなんで一度蕎麦屋さんでライブをしてみたいもんだって書いてるのを見つけて、ひとみさん（五代目永吉さんの妻）が大ファンだったもんだから早速手紙を書いてうちでやりませんかとお誘いしたら、すぐ乗ってくれてそれからは毎年のように来てくれてるね。あとは自分もひとみさんも音楽が好きだからいろんなライブとかに行つて、いろんなミュージシャンとかと話す、じゃあうちでやってもいいですよみたいな話になって。まあそういうつながりが多いよね。

須藤：じゃあ音楽関係の人が多い？

永吉さん：そうだね。あとの前はダンスとかもやった

ね。あと映画。映画関係は沖縄とかね。

須藤：沖縄の映画とか、平和の取り組みとかは昔から参加してたんですか。

永吉さん：昔からじゃなかったな。やっぱりひとつは自分たちが商売が忙しくてあまり世の中を見る余裕がなかったんだけど、子供たちも離れて少し余裕が出たから見てみると、世の中そんなに思ったほど平和でもないし問題もすごくいっぱいある世の中なんだって気が付いたし。緊急の問題がいっぱいあるのに何もしないってことはできないなって思ったんだよね。なかなかサラリーマンとか子育てに精一杯だとそういう問題に対して気持ちはあるけども実際動くとなると難しいのかもしれないね。でも少なくとも歳とって余裕ができたからと言って、温泉入ってゴルフして旅行してって自分の楽しみだけにお金と時間を費やすというのはちょっとバカみたいだなと思うけどね。もったいないと思うし。何のために生きてるかわからない。まあ少しでも世の中のために。

須藤：ダルク（特定非営利活動法人・鶴岡ダルク。薬物依存症や他の依存症で苦しんでいる人たちに対して、回復したいという意志を基に、回復のためのプログラムを提供し、回復の手助けをする活動を行っている団体）の人たちを受け入れているのもそういうつながりなんですか。

永吉さん：そうだね。

須藤：ダルクの人たちはいつ頃から来てるんですか。

永吉さん：こっちにダルクができて10年くらいかな。その翌年あたりからだね。

須藤：きっかけとかって？

永吉さん：きっかけはね、元々ダルクを一番支援してたのが鶴岡のカトリック教会だったんですよ。ひとみさんが教会員だったので、そこのお付き合いでいろいろ話してるうちに、社会で順応したい自立したいっていう人も何人かいたのでその人らのお手伝いかたがた、うちも助かるしってことでお願いしてるね。うちで働いてた人でも何人かちゃんと自立して普通に生活してる人も3、4人いるからね。だからうちで社会に出るためのウォーミングアップをしてもらって感じかな。

須藤：そういう活動はこれからも続けていくつもりなんですか。

永吉さん：そうだね。できるだけね、手を出したいと思ってる。

資料11) 現在の大松屋を形づくる大きな転機の一つが、四代目正行さんが、鈴木今右衛門の旧宅を譲り受けて、近代化の時代の激流の中での伝統的価値への再評価を始めたことにあるとすれば、もう一つの大きな転機の背景になっているのは、父・正行さんの思いを受け継ぎながら、庄内の田舎を飛び出して、欧米文化や近代化に邁進する大都市東京に単身飛び込み、その後世界を股にかけ、また時代の最先端の息吹に最も敏感に奔放に走り抜けた経験を20代から30代の若い時期に積んだ、長女・美行さんの存在がある。東京の一等地、銀座に店を構え、そこで繰り広げられる時代の進み行きを、我が事として身近に感じることはできなければ、今日の大松屋の経営展開はあり得なかったであろう。このあたりの聞き取り内容の詳細は、下記の通りである。

美行さん：話は前後しますがでも東京の大松屋の話に移るんですけどね、私が結婚して、それまでは航空会社にいたわけですよ、まあ早く家を出ようと。航空会社でスチュワーデスになって教官までやったんだけど、縁あって、当時は結婚退職という制度がありまして、結婚したら女は退職するもんだっていうので結婚退職しなければならなかったんですね。それで退職したんだけど、そしたら相手がカナダへ行くと。で、投資する人がいてね、面白い人だったんですけど、投資したいと。何に投資したらいいかちょっと調べてくれと。で彼が調べて帰ってきたときにあの当時紅花っていうレストランが優勢を極めてた（アメリカで日本食レストランを始めて展開したのが、ロッキー青木氏経営の、この鉄板焼き肉レストラン・ベニハナである。初店舗は1964年のマンハッタン店）ので、レストランがいいんじゃないですかと、特にステーキハウスとかのって言ったらじゃあお前やってくれと言われた時だったんですよ。それで一緒にカナダに行ってゼロから作ったわけですよ。店を作り食べ物を作り店の運営をし人を雇い、私も手伝ったりして新聞に載ったりしてね。あの当時はまだ中国人が来てて日本社会もまあまあ来てた。だから今から43、4年前（1972年頃）ですから、ほんと走りの頃ですね。日本人がバナナって言われた時代。外は黄色い中白いみたいなね。そういう風にモザイク文化ってカナダの人が表現してた時代なんですよ。その時の私のお相手の方がまたユニークな人で、若い時からミシュランを読んで食べることとか着ることに非常に興味を持って。それで彼とカナダ

で（店を）作ったんだけど、彼はとりあえずそれでいいと思っていつまでもは続けられないから、飽きちゃったねって言って次の運営してくれる人を探して、ちょっとヨーロッパを旅行して回ろうって半年くらい旅行して回ったのかな車で。怖いものは何もないから若いから。お金全部使ってもいいよねって感じで。車でミシュランを片手にホテルとかレストランとか星のあるところを回りましたねずっと。まだ日本にはミシュランは出来てなかったし食通のそういうのってホントにごく一部、今の辻さんのお父さん（辻静雄のこと。1933年2月13日-1993年3月2日で、日本のフランス料理研究家、辻調グループの創設者）が広めて。ヨーロッパ一等旅行（辻静雄著、新潮文庫、1984年11月）だったかな、JALのヨーロッパ支店長と辻さんともうひとりと3人一緒に旅行して食べ物に関する文化について書いて。佐原さん（佐原秋生のこと。「フランスレストラン紀行」白水社1980年、等を執筆）だったかな、JALの有名なあの当時エッセイ書いてたりした。そんなことして回って面白かったよねなんて言って帰ってきて、彼は最初日本に来てコンサルタント会社に入って、そのあとヨーロッパの都市銀行にはいったから、日本人だけととっても面白い人だったの。日本に来てからもフランスレストランとか出して、ほんと走りの人だったの。一番最初に食通評論家のタイトルを持った有名な人がいるんだけど、その人なんかとは私たちも一緒に旅行して、彼は帰ってきたら文を書いて本なんか出すわけですよ。奥様と4人で車乗って旅行したりとかよくやってたんです。そういう生活してて、私もいろんなことやってホテルに勤めたりとかやってたけれど最後は食品関係の専門誌の編集やったりしてたんだけど。やっぱり勤めんのやだなと思って、合わないと思って、35年前（1982~1983年頃）にじゃあ自分家の蕎麦をって。外国行ってもうちの旦那もあれだけ食通な人でもおいしいねってよく言うもんでしたから、鶏とか美味しいって庄内美味しいよってよく言って、じゃあもう私も働くの合わないし東京で世界の人に庄内の食べ物を食べさせようか！って思って私店作りたいわって。それが35年前（1982~1983年頃）。するするすると最初は資金0で全額借金して。だからちょうど人がそろったわけですね、酒田の弟もスペインから帰ってきてきて何したらいいかわかんないって時だったし、妹もどうしようかって時だったし私がやろうって言ったらみんな乗ってくれて、夫は夫で仕事しながらちょこちょこアドバイ

スくれたりして金融にも強いわけだしね。彼は若い時学生の時から事業してたのでいろんな意味でアドバイスくれたりしながら、あれよという間に縁があって銀座の一等地に借りることができて始まった訳ですよ。その時はバブル直前だったし、ターゲットは私は世界の人だと思ってたので、海外に住んでレストランに行ってみてもあの当時寿司天ぷら芸者くらいしかなかったから。海外だって大きなところミラノくらいにサントリーが出してたくらいしか無かった（ヨーロッパの日本料理店は、その当時、ミラノにサントリーが出店した店があった程度だった）そういう時代だから。だからほんとにこういうのもあるんだぜくらいの気持ちで、蕎麦なんて食べたこともないような人たちばかりだから基本的にね。そう思ってあの時始めたんですね。だから今思えばお父さんに似てるのかもね。でもねその日から大成功で。分からないもんですよ。やっぱり時代もちょうどよかった、バブル始まった時だったから。世界中から人が集まってきたし、ほんとにあそこのお客様って言うのはすごい人が多かったですね。はじめは安く始めたんですね。やっぱり私の考えではお客様が得したって思える店にしたいくて、払った以上のものがあるって思ってもらいたいわってずっと思ってたので、だからある意味でバカみだだったかもしれないけどでも、その代わりすごい数が来てくれたの当初はね。…私店やるときはほんと大変でみんな何も知らないじゃないですか、私は若い時からサービス業とかホステスとかずっとやってきたし向こうで店も作ったし自分も食べ歩いてたし、サービスに関してははっきり言って当時はなかったと思うんですね。だけどそういうことベースにしながら表には出さないで田舎の雰囲気やる。だけど実際はやることというのは表向きは田舎の恰好をし田舎の言葉を時々出し、わざとカッコよくしないでやるんだけれども、でも実際のサービスはどれだけやるんだってのは頭に入ってたらみんなに要求するレベルは悪いけどものすごい高かった。だからケンカ、みんな分からないはっきり言って。ギャップがありすぎて理解できないのね。みんな若かったから20代だしね。ほんと他の世界なんて知らないの。三ツ星レストランの世界なんて誰も知らない時代で、そこの内容を私は目指したわけですよ。ほんとにね自分たちが居やすくていいレストランってどんなのかなって思ったときにヨーロッパの三ツ星レストランを回った時にいろんなタイプのレストランがあるの。ピリピリしながらいかにもサービスし

てますってレストランもあるし、私が一番面白かったのはその当時世界で一番のレストランだって言われるところがあって、そこはね、まずお客様に緊張させないんですよ。そのままの田舎の感じなんだけれど、決して勿論無礼でもないし粗野でもないし変に売り込むわけでもないけれどナチュラルな感じで、だけど出すものとか知識はすごいわけですね。世界一のその当時ワインを知ってる伝説のソムリエがいて、そのソムリエおじいさんなんだけど彼のアドバイスはすごい的確なんです。私たちのことも、言わないけれど若いチャイニーズかジャパニーズかわからない人が精いっぱい世界一を目指すために来て食べようとしてるとか、懐具合とかわかるわけですよ。全体を把握しながらするアドバイスって言うのは決してお客さんに上目線でもない、変に下目線でもない非常にいい感じの対応をしてくれるんですね。一流レストランでも上から目線だったりそういう人はいっぱいいたんですよ。全く人に対する上下とか偏見とかない形でね、どなたにも平等なサービス、そういう良さを私は感じてね非常に細かく目配りしながらやることをやる、質はいいんだけど精神の置き場所がある、そういう店を私も目指したので、みんなにガーガー言うわけですよ兄弟だから。毎日大げんかですよ。当時は私がみんなを引っ張らなきゃいけない立場で、みんな何もわからないから。あんまり大げんかして私がぎゃーぎゃーいうもんでピリピリするもんだから母がどうしようもないから修行してこいって…言うわけなの。それで私は6年くらいで身を引いて、みんなも成長してるわけですしね。はっきり言って何も知らないんですよ。世界も小さいんですよ、みんなの規模も。だからあまりにもギャップがある。私はだからほんとにスチュワーデスとして当時としてはトップのサービスとか社員教育を受けてきたわけですよ。だからすごいギャップだったんですよ。分かってもらえなくて。でも彼らはすごい頑張ったと思うんだけど。まあみんな言わなくても大体何をやってるかわかってきて、こーじゃないあーじゃないって言ううちに分かってもらえて、みんなもそれなりに出来るようになって自分なりの味も出る、ベースは何となく固まってきたかなってうちょうどいい頃合いに、私も次のステップが来たみたいで…。

資料12) なお、銀座大松屋の開店当時の経緯やその後の経緯について、鶴岡水沢で大松庵の経営に取り組んで

いた長男の永吉さんは、聞き取りの中で、以下のように述べている。

須藤：酒田の方の大松屋は弟さんが経営しているんですよ。弟さんは店長（五代目永吉さん）がここで店を継いだ後始めたんですか？

永吉さん：これが面白くてね。おれはこっちでもう仕事してたんだけど、最初に銀座に大松屋を開いたわけよ。それはうちの兄弟4人のうちの3人が固まって、元々東京住んでたもんだからね別々の仕事してたけど、一緒に店持とうってなって団結して開いたのが昭和58年（1983）だったかな。私もオープン時には手伝いに行ったし、こちらから色々ノウハウを教えたり道具も持って行ったりしたね。一応名前だけだけどうちの親父が社長だったんだよね。兄弟の3人が中心に仕事してたわけだ。で、10年くらい経って軌道に乗ったし、厨房の方もある程度人が育ったんで、うちの弟が子供3人いたのでちょっと子育てには田舎の方で暮らしたいって気持ちがあったんだろうね。でなんとその時にちょうど、銀座の借りてたビルが立ち退きがあったわけだ。建て替えるってことで。そういうことがあって立ち退き料が出て資金に余裕ができたのよ。もうひとつは、たまたまうちの親父が酒田に大きな空き家を手放す人がいて買えそうだって話を聞きつけて。最初はね、あんな山の中にお店作ったって誰も来ないよって人が多かった。俺も実際町場で作った方がいいんじゃないかって思ったけど、でもやっぱりうちの親父は発想が面白い人だったからかえってこういってこの方が面白がって来るよって。確かに今のネットとかグーグルとかで来れるのを感じてたのかもしれない。これからは田舎を目指す人が多いよって言いだして、じゃあやってみるかかってなった訳よ。多分それが今から20年くらい前かな。で、とんとん拍子で資金もできたし場所も用意できたしで家庭環境での期待と希望もあったしで動くことができたわけだ。

資料13) 銀座大松屋を、長女の美行さんとともに内部で担った、四人姉弟の末っ子、次男の正美さんは、開店当時からその後の様子を、聞き取りの中で、以下のように述べている。

須藤：元から大松庵でアルバイトさせてもらって今もやってるんですけど、私大学で町の歴史とか人の歴史と

かを研究しててそれでちょっと大松屋の歴史とか大松屋の人たちに興味を持ったので調査をさせてもらってるんです。

正美さん：じゃあうちは近代史だな。

須藤：そうですね。大松屋とか大松庵もですけど古い家とか建物とか使って郷土食を扱ったりしているのでそういった残し方みたいなもの庄内の伝統的な文化を残すのに見本になるのかなと思って、色々聞かせて頂きたいなと。まず銀座でお店を開いた経緯ってというのはどういったものになるんですか。

正美さん：経緯はね、僕が25歳の時かな、だから今から36年前ですか。その時に亡くなった父親がね、姉弟力合わせてなんかやってみないかって。まあみんなある意味フリーターみたいなことしてたわけ。

須藤：皆さん東京に住んでたんですね。

正美さん：そう。それで見かねてか知らんけどうちの父親がみんな集まってなんかしてみたらってことで、何やろうかってなった時にじゃあお店やってみようかって。で、どういうお店やるかってことでやっぱり大松庵っていうああいう形がみんな好きだったからね、みんなで話し合いながら、元々ソニービルの後ろで始めたわけ。あそこはね僕が19歳の時に東京に来て初めてアルバイトした店だったの。その店のご主人がお店閉めるからって、それはあのオイルショックっていうのがあってその時に銀座のお店がいっぱい潰れたわけ。その時にたまたま僕のバイトしてた店が閉めるっていうんで、僕がその店のご主人に林さんっていうんだけども言ったらいいよっていう話になって。それで最初はソニービルの後ろで40席ほどでお店を開いたんですよ。今はあそこにエルメスかなんかがありますけど、そこでやってたんですよ。僕と僕の奥さんと、姉二人と姉の旦那と、計5人だったんだけど。

須藤：じゃあ最初に言い出したのはお父さんだったんですね。

正美さん：そう。なんかしたらってことで。東京中いろいろ探して回ったんだけどね、結局やっぱりアルバイトしてた関係で銀座に縁があったもんだから。そのママさんも僕を気に入ってくれてて。それでそこのご主人を鶴岡まで連れてって大松庵見せて、泊まってうちの親父と大宴会やってさ、それじゃあよろしいですよってなって譲りましようってなったんだよね。銀座に2、3店舗と赤坂にも少し店があって今も少し残ってるけどね。あ

そこのは飛騨高山の民家を模して作った店だったから、それに手を加えて山形風に変えたわけなんだ。基本は一緒にね。僕自身は父親の影響で骨董が好きだったから、骨董屋の手伝いずっとしてたからね、だからやっぱりそっちの方に傾いちゃうよね。

須藤：お姉さんたちもお店をやるっていうのには乗り気だったんですか。

正美さん：もう姉弟仲良かったから、今でも仲は悪くないけど、まあお祭りみたいなもんでね。やってみたら大変だったけど。当時は宅急便とかもないし、もちろんスマホもないし、何もない時代に郷土料理の店っていうのはなかなか大変なものがあって、手に入らないから。だから昔は注文して2日かかったわけ。いつから宅急便できたんだっけねえ、お店始めて5、6年してからだっけな。それまでは2日かかってたから大変でしたよ。

須藤：じゃあ宅急便できてからは便利になったんですね。

正美さん：そうそう。こっちで探してもあれも違うこれも違うってね。当時だだちゃ豆も全然こっちに来てないし、地方の物全然こっち来てないからね。だからほんとこっちで郷土食出すっていうのは大変なものがありましたね。で銀座に蕎麦屋さんって少なかったのよ。あるんだけど昔は半径何メートル以内に蕎麦屋さん作らないっていう暗黙の了解があって、銀座には2、3店舗しかなかった。しかも田舎蕎麦っていうのはなかった。だからじゃあ田舎蕎麦やろうってことで、田舎蕎麦と、それだけじゃお腹すくから親子丼ぶり。それで親子丼ぶりと田舎蕎麦を昼間やって、夜はお酒飲んでお蕎麦食べましょって。それで囲炉裏でいろんなもの焼いて、最後にお蕎麦で締めるっていう感じにして。それが信じられないくらいお客さん来たんだよね。もう嘘じゃなく、その頃は銀座の奇跡だって言われてて。親子丼ぶりなんかは人づーっと並んでね、もう寝る暇もないですよ忙しくて。

須藤：今は焼きものメインって感じですけど最初はお蕎麦や丼ぶりがメインだったんですか。

正美さん：昼間はね。夜はやっぱり炭焼きとお蕎麦。

須藤：開店当時お姉さんたちはおいしくらいだったんですか。

正美さん：僕が25、次女が27、長女が32？31かな。

須藤：結婚はされてたんですね。

正美さん：してましたよ。長女の旦那も一緒に働いてたの。それは経理の方やってくれてて。まあ今でも同じだけど身内でね仲良くやってますよ。

須藤：19歳の時銀座でアルバイトしていたってことなんですけど、東京に来たのはいくつくらいの時ですか。

正美さん：19歳の時（1975年頃？）。最初にアルバイトしたお店がその林さんの店だったの。でそこをうちが買い取って始めたわけ。25歳の時（1982年頃？）ね。

須藤：お店始めたときは姉弟の中ではだれが中心になってやっていたんですか。

正美さん：最初姉夫婦かな。でも4、5年もしないうちにわいわいがやがやって感じだよ。誰が中心ってわけでもなく。

須藤：お蕎麦打ってたのは奥さんなんですよ。

正美さん：そうそう、うちの奥さんがお蕎麦打って、僕が厨房やって、ホールの方は長女が中心になって。とにかく姉弟だからさ、すべてが身内だから。もちろん人も使ったんだけど。基本家族だからみんな。ほんとに家族経営。だから生き残ったんだろうね。これ人使ったら生き残れない。

須藤：じゃあもめたりとかもなかったですか。

正美さん：もちろんそりゃあもう。それはもうなんていうんだろう、みんなそうだからね、姉弟喧嘩なんてのは普通にあるもので、信頼っていうか、一線を越えないものはあったからね。姉はいろいろあって8年、9年目で離れちゃったのかな。長女が。その後は俺と次女が。バブルはじけたのがいつだったかな。その時に大家さんが万歳しちゃって。それで引っ越したわけ、6丁目の方に。そこでは昼はやめて夜だけの営業でやって。それが25年前くらいかな。それを期に、そこだけやって酒田の方に。

資料14) 時代の最先端、銀座で、当時、和食の店を展開することの持つ意味を、長女の美行さんは、聞き取りの中で、下記のように述べている。

美行さん：だからまあ最初スタートしたときのコンセプトっていうのは世界を最初から目指してたから。その後の人は知らないけど。私は英語を話せたわけだし、そういう意味では最初から対応できたけど、どんなものを彼らは好きかって言うのも体験上分かってたし、どういうものを食べたことないかっていうのもわかってたんで、その当時としては郷土料理っていうのもあまりなかった時代なので、蕎麦屋も吉田っていう蕎麦屋しかなくて、そういう時代だったので。今と食に関する考え方は全然

違ってたから、これからみんながキンキラキンにお店をやっているという時代に古い農家のお家みたいなね、そういうところで始まったから。そういう世界のことを十分に分かってくれてる人達が来てくれてたから、ほんとにね、すごい人たちばかりだったんですよ。シティバンクの社長が来たときはやったって思いましたね。今とは違うかもしれませんが証券とかは、ばーって出始めた時代でしたから、そこを選んでくれたわけですよ誰かが。それこそ今はオバマさんたちを寿司屋に連れて行ったり焼き鳥に連れて行ったりするようなもんで、つい最近までは世銀（世界銀行、world bankのこと）のね人たちもよく来たり、外資の人は多かったな。私が蔵にいるときは。今みたいに観光ブームが来る直前位に帰ってきたんですけど、外人の人が来た時にどうやって来ました？って聞いたら本に載ってた。ジャパンっていう本に。銀座の大松屋が。次はトラベルなんとなかっていうサイトにあったよって。それ見て来たよって。ディープな日本っていうのを探してる人は既にいましたから、だからこの蔵は次に行くって思ってたんで、私がいるときも家で蕎麦を作ってるって外国の方もいましたから。（中略）

須藤：当時から外国の方でも蕎麦は食べていたんですか。

美行さん：あのね、食べれなかった。最初の三十何年前は。だからおむすびにしたりとか、食べられなくても出す。全部食べられる人は少なかった。今はみんな食べる、みんな大好き。昔はね、なんで日本人こんなもの食べるのってスタンスの外国人が多かったんです。3.11以降変わったの、日本人に対する評価が。日本ってクール、日本ってすごい、日本人ってすごいってなった時に、彼らはその人たちの民族をリスペクトした時にその人たちはどんなものを食べてるんだろうってその人たちから寄ってくるようになったの。前はこんなもの食えないよって蕎麦にマヨネーズかけたりソースかけたりとかあれよこせこれよこせみたいなスタンスだったんだけど、今は日本人が食べてるものを食べてみたい体験したいっていう風に、食というのは単に食ってだけじゃなくて、少数のプロの人は違うと思うけど一般の人々っていうのはその国に対する文化に対するリスペクトとか憧れも兼ねた食なんだよね。だから何でも食べてみたい。あの人たちが食べるなら私達も食べてみたい。ああいう進んだ素晴らしい人たちが食べるんだから美味しいだろう、とかそういう日本の民族に対する評価とある程度関係してる

と思います。みんな何でも食べるようになったのは、日本の経済力はある意味でこれからきっと上り調子ではないかもしれないけど、大地震があっても平然と歩いていたり、私じゃなくて他の人を助けてあげてくださいとかいった日本人という意識の高さを維持することはいろんな意味で影響力を及ぼす、とっても大切なことだと思います。それが最終的に経済にも観光にもつながるだろうし、みんな親切って感激するわけですよ、外国人は。日本大好きって。日本のファンを増やすっていうのはほんとに世界貢献だと思うんですね。そういうものの一端として食があるのでそういう大きな捉え方をしながら、日本ってのはやっぱり農民文化なわけなので絶対的な面積としては。一部分は工業ベルトがあるけども。基本的には農民で狩猟民族ではなかったわけなので、お互い手助けしながら多少三角形でお金持ちができたかもしれないけど、今だって農民たちは助け合って色々なことをしながら生きてるわけですよ。そういうのを壊さないようにしながらね、土と生きるっていう精神性を無くさないでもらいたい。それがひいては世界に影響を及ぼすことができるって私は信じてるから。だからこれから農業は大切だし、農民の方にはそれを自覚しながら誇りをもってやってもらいたいと思うし。だから広い視点からただ食だけでなく社会全体の視点から捉えて、その中の食の位置づけっていうのに深く入った方がいいと思いますよ。

資料15) 銀座大松屋を内部で支えていた次男の正美さんは、銀座という街について、聞き取りの中では下記のように述べている。

須藤：東京と山形ではお客さんも全然違いますよね。

正美さん：全く違いますね。

須藤：どういう風に違いますか？

正美さん：えっとね、山形だと言ったからってお客さんは来ないですよ東京は、銀座は特に。うちは山形のお客さんに来てほしいわけじゃないから、来てほしくないってことじゃなくて、要するに純粋に銀座で勝負したいわけ。だから客層はほんとにもう銀座のお客さんなわけ。この店は大体客単価が1万円なんですよ。銀座って言うのは特殊な所で、例えば田舎なら大社長が来たらみんなわっと引くじゃない。銀座って言うのは大社長が普通に来るわけ。有名人だろうが何だろうが普通に来る。それ

は田舎とは全然違う世界。それは銀座のすごさというか素晴らしさなんだけど。上場企業の大社長がひょいっと来たりするわけ。銀座っていうのは日本でもトップの場所だから。全く商売は違うね。

須藤：そういうお客さんを狙って始めたっていうのもあるんですか。

正美さん：お客さんに育てられたんだよね、そうやって。最初の頃は山形山形って激しく言ってたけど、今でも勿論山形でやってるけど、ある意味全く意味がないっていうかさ、山形に魅力を感じてくるっていうより、やっぱり大松屋に魅力を感じて来て、あっ、これが山形なんだって、逆にね、うちで食べて山形の料理おいしいねってお客さんに山形を勉強してもらっていうかね。(来る人で) 山形の人もあるよ、でも来る人の9割は山形の人じゃないから銀座のお客さんだから。それは全然違いますよね。

須藤：酒田や鶴岡の大松庵は周りの自然とか風景を売りにしているところもありますがこの銀座の店の売りというのは何ですか。

正美さん：やっぱりそのこういう特殊なサービスと、おいしい料理と蕎麦と、要するに個性だよ個性。決して山形を売りにしてるわけじゃない。それじゃお客さん来ない。いくつもいろんな地方のお店はできたわけ、でもみんな潰れていく。銀座のお客さんが気になるところはそうじゃなくて、ほんとにおいしくてね、まあ銀座って特殊な所で、顧客がいないと商売成り立たないから。顧客の多さがないと僕らは商売にならないんですよ。そしてお客さんがずっと繋げてくれるわけ、いい店だったら。会社の部下とかどんどんどんどん連れて来てくれるから。そしたら昔ペーパーだった人が社長になってたりするわけだ。そういう人たちがまた来てくれるのね、がんばってたら。

須藤：酒田の時もそうですけどお客さんの繋がりみたいなのは大きいんですね。

正美さん：そうそう。

須藤：今銀座は外国人も多いと思うんですけど外国人のお客さんもよく来たりしますか。

正美さん：来ます来ます。うちは飛び込みで多いのはやっぱり中国人。中国の人はお酒飲まない。ただなんていうかな行動力？銀座のお店だったらお金高いうえのわかっててボンと飛び込んでくるその行動力は圧倒的な強さだよ。もちろん金払いもいいんだけど、その行動

力には驚かされるよね。俺だったらとてもじゃないけど知らない店には入れない。

須藤：開店当時の銀座と今の銀座は全然違いますか。

正美さん：全く違う。銀座って言うのはやっぱり時代の最先端の場所だから、銀行がいい時は銀行の人がいっぱい来るし、不動産がいい時は不動産の人がいっぱい来るし、証券の時は証券の人がいっぱい来るし、時代時代の一番お金のある人たちが銀座に来るわけ。要するに成功した人しか来れないわけよ。普通の人がぼっと来てそんな高い金払うわけないんだから。その時代の一番お金を持って人達が集まってくる。そういう街だから銀座は。でも一番変わった理由っていうのは、昔は電通とか日産とか大きい会社の本社がいっぱいあったわけ。みんなそれが無くなっちゃったわけよ。汐留行ったりあちこち行ったりして。だからサラリーマン人口が統計的に減っちゃったわけよ。だから今皆さん苦戦してるわけね。まあ今少しずつ戻りつつあるけどね。オリンピックも近いし。またなんとなく銀座のお客さん増えてる気がしますね。銀座って街はほんと魅力ある町だからね。ただ生半可な気持ちじゃできないね。やっぱりうちみたいな小さくて個性的な店って言うのは残さないといけないわけよ。なんかマニュアル化された店ばっかでさ、そんなんで面白くないのよ世の中。やっぱりね信念持ってこれがいいんだってやってるお店がどんどん減ってるから、みんな呑まれて行って。とても残念だけど。個性ある店は残さないよね、客観的に見てももったいないし。ほぼほぼ（店に来るお客さんは）7割くらいは接待。東京の店はね。

資料16) 正美さんは、このあたりの経緯について、聞き取りの中では下記のように述べている。

須藤：お店始めたときは姉弟の中ではだれが中心になってやっていたんですか。

正美さん：最初姉夫婦かな。でも4、5年もしないうちにわいわいがやがやって感じだよ。誰が中心ってわけでもなく。

須藤：お蕎麦打ってたのは奥さんなんですよ。

正美さん：そうそう、うちの奥さんがお蕎麦打って、僕が厨房やって、ホールの方は長女が中心になって。とにかく姉弟だからさ、すべてが身内だから。もちろん人も使ったんだけど。基本家族だからみんな。ほんとと家族経

営。だから生き残ったんだろうね。これ人使ってたら生き残れない。

須藤：ここのお店も奥さんと一緒に始めたってことだったんですけど、奥さんの存在っていうのは大きかったですか。

正美さん：兄弟も含めて全部ですよ。とにかくうちは家族で生き残ってきてるわけだから、家族がしっかり仲良くやれることが一番肝心なところ。みんな携わってるしね。

須藤：人を雇ったりっていうのはしなかったんですか。

正美さん：もちろんそれはいっぱいしてきたけどね。パブルはじけていろんなことがあって、縮小せざるをえなかったりして、お店も小さくして、で今ここだけなんだけど。まあ生き残ってるからね。うちみたいなテナントで生き残ってるところはほんとに少ない。うちは銀座でも何個か数えるうちだよ。銀座っていうのは半年くらいであつという間にできてあつという間になくなるから。家賃高いから。

須藤：一番多い時で3店舗？最初はソニービルの後ろで借りて始めて。

正美さん：そう。その後6丁目と5丁目で、3店舗。で、リーマンショックで銀座に大不況が来たわけ。クラブが半分以上締めてたけど真っ暗で、飲食店もみんなやられて、うちは2店舗、本店と小さいとこ手放して、それでここだけになった。とんでもない不況だよ。要するにお金持ちの来る場所だからお金持ちがいなくなっちゃったから。もう今はだいぶましになったけど、僕のいたころは銀座の通りという通りが全部車で埋まるわけ。それがリーマンショック後は車なんか全然止まってないの。昔を知ってる人にとっては信じられない光景だよ。でもうちも小さくなったから初心に戻って家族だけの経営でね。

須藤：じゃあ今は家族だけの経営で？

正美さん：もちろん家族だけ。今年の5月からだけだね。また0からスタートした感じですよ。

須藤：今二番目のお姉さんも一緒に働いているんですか。

正美さん：そうそう。

須藤：次男の息子さんはいつ頃店を継ごうと決めたんですか。

正美さん：去年の12月だね。沖縄にいたんだけど、この店も小さくなってきて閉めるかどうかどうするかって時にやってみる？って電話したらじゃああって急遽やることにな

った。で5月から来て次世代型に今メニューやら、なにやらいじってるところ。

須藤：じゃあ蕎麦打ちとかもやられてるんですか。

正美さん：蕎麦はね鶴岡の催事なんかで使う蕎麦があるんだよ。うちにとても近いのを。それを送ってもらってる。とにかく昔はね地産地消なんて言葉なかったし郷土料理なんてそんなおいしくなかったのよ。それを東京の人たちの口にも合うように工夫したり、地産地消っていうのはみんな郷土料理のことなのよ結局。それと農家の文化を合わせればうちの感じが出るわけさ。

須藤：この店のこれからとしては次男の息子さんに任せている感じですか。

正美さん：まあ息子が大きくしたいって言うならしてもいいだろうしその辺はお任せだけれども、まだ今これからってところだから。内容はね、新しい時代に向けた炭焼きと囲炉裏使ったものを使って山形とかいろんな要素を詰め込んで、唯一無二の店、どこも真似できないって言うオンリーワンの店をただただ追及していただだけだよ。多分どこもできないと思うよ。今、自負はあるんだけど。炭焼きもあってお蕎麦もあって郷土食も食べれるっていうのはどこもできないと思う。やっぱ三十数年間磨いてきたものだから、少しずつ接待客も増えだしてるのでこれからだよ。あとメニューなどもずいぶん変わってきたし、彼のおかげで。具体的に言うと、お肉お肉って言うけれどもお魚好きなんだよね日本人って、びっくりするくらい。彼が魚料理が得意だから魚料理だすようになったり、昔は肉の方が力入れてたんだけど、意外とお魚の方が皆さん好きでびっくりしてる。だから今コースにお寿司入れたりしてるわけ。とにかくオンリーワンの店でいくしかないですよ。大手から売り込まれたところはいっぱい見てるから、結局店を極端に大きくして、うまくいったように見えてるけど、大手からみんな取られていって同じように作られてそして消えていく店っていっぱいあるわけ。それではダメなんだよ。やっぱり誰にもまねできない店、大松屋は銀座でそういう立ち位置だよ。酒田はもっとゆったりだけど、自分たちもお客さんにも人生にもっと余裕を持ってもらいたいって店だけど、それとはまた違うよね。東京にここしかないっていう一点。だから増やすこともあんまないだろうし。うちの父親が食べ物で残したのはね、このお茶。薬草茶がね、うちの親父胃腸が弱かったから自分で作って飲んだの。酒田でもやってるけど。それが美味しいから

出してるの。あと、そばつゆとね、うちの父親の代から全然変えてない。お茶とそばつゆ。大松庵は変えてるけど。うちは変えてない。その頃のレシピのまま。

須藤：大松庵でも湯呑とかお父さんの骨董品を使ってますよね。

正美さん：そうだね骨董品ね。

資料17) 正美さんは、銀座大松屋を離れて、酒田生石の大松屋に移る経緯について、聞き取りの中では下記のように述べている。

正美さん：バブルはじけたのがいつだったかな。その時に大家さんが万歳しちゃって。それで引っ越したわけ、6丁目の方に。そこでは昼はやめて夜だけの営業でやって。それが25年前(1993年頃)くらいかな。それを機に、そこだけやって酒田の方に。要するに子供が小さかったわけだから、そのころ東京は荒れてて、いろんな問題が起こってたから公園なんかには遊びに行かせられなくて。だから嫌になっちゃって郊外に行こうとして屋久島に行こうとしてたわけ。屋久島で3年ほど土地探してたんだけど、屋久島に友達もいてほぼ決まりかけてたんだけど。その頃の屋久島はほんと未開発なとこで素晴らしい場所だったんだけど、父親が聞きつけてちょっと待てと。酒田にいい家があるから見に来て言うわけよ。それが今の酒田の店なんだけど。当時はボロボロだったけど。屋久島の方を決めかけてたんだけど屋久島で知り合った人がいて、その人陶芸家なんだけど、山形の方に知り合いがいるって言うのよ。へーって聞いてたんだけど事業家らしいって話で。それで酒田に行ったときにもう一人買い手がいるってわけよ。一週間前に来たって話で、そこで僕はすぐさ手つけを打ったわけ、買うからって。そしたらそのもう一人の人がとみひろさんって言って、着物のとみひろって山形にある会社の社長でさ。その人と僕は面識があったもんだから東京の方の店で。だからびっくりしてね。彼も飛んできて、大松屋さんやられたなあなんて言って、俺も狙ってたんだなんて言ってさ。たまたまそういう面白い出会いもあったんだけどね。エピソードとしてはね。当時は道もなくてあそこは。酒田から25分か30分かかったんじゃないかな、細い道しかなくて。今でこそ広くて大きい道できたけど。で、そこ手つけ打ってから3年ほどかけて構想練って始めたんだよね。でも酒田は5年くらいはずっと商売にならなかつ

たね。先代の助言ってわけでもないけど、宣伝はするなって、口コミでやった方がいいって言われてね。やっぱり面白いもので最初は近所の人の方が来るわけね、そして地元の人、それで今度口コミで生石を出た次男坊たちが来だして、それから町の人たちが来だした。それまで半年くらいかかったかね。当時はあんな店なんかどこにもないからね。

須藤：やっぱり当時は酒田もお蕎麦屋さんなんて全然無かったですか。

正美さん：無い。全然ない。酒田に蕎麦屋さんってうち含め2、3軒しかなかったんじゃないの。うちがうまくいくようになってパタパタパタってできたけどね。今蕎麦屋だらけだもんね。そういう意味では少しは貢献できたかもしれないけど。

資料18) 漆山正美さんの妻、現在、酒田生石大松屋の女将を務める漆山美智子さんは、築140年になる大きな農家の屋敷に引っ越してきた当時の様子を、聞き取りの中で下記のように述べている。

美智子さん：移築ではなくてここにあった建物なので、ここの建物が私たちが移った時に140年経ってます。

須藤：もとはここ何の建物だったんですか。

美智子さん：農家です。大きな農家。この集落のちょうど真ん中であって、昔はここに働きに来てた人もいるし、結構庄屋さんのような働きをしていた農家だと思います。

須藤：それが持ち手がなくなってしまった？

美智子さん：やっぱりここにお住まいだった方々がお年を召されて、ここで一年中暮らしていくのって雪があったり古い家なので、それこそメンテナンスしていかないと暮らしていけないじゃないですか、歳とれば。それで売りに出たんです。それを先代のおじいちゃん（正行さんのこと）がこういうのが売りに出てるけれどもって見つけて、ちょうど私たちも子供が成長するにつれ田舎で暮らしたいなって思ってたので、私たち中心にまたここでやりましょうってなって。で、銀座が一番上の姉と二番目の姉が残ってます。

須藤：今も建物のメンテナンスとか管理が大変ですよ。

美智子さん：大変ですよ。ほんとに大変。

須藤：こっちに移ってから改築や増築はしたんですか。

美智子さん：ここみんな板間になってるじゃないですか。結構ね、あんまり変わってないように見えるけども手入

れましたよ。土間のところ半分くらい出して板間にしたりしましたし。でも基本的にこの間取りって変わんないんですよ。だからお客様がいらっしやるとほんとの農家の形をしているので懐かしいねーとか、あ、こうだったこうだったとか言ってくれますね。厨房のところにね、牛小屋もあつたりしたんですよ。昔はこう土間を入れてきたらこちら側に牛や馬がいた、みたいな話をされて帰っていくお客様もいるんですよ。だからほんとに建物は柱もあまり変わってないから間取りとかは変わってないんですよ。最近『民家風』みたいなモダンな感じあるじゃないですか。古材を残して新しくしたりっていう。そういうのじゃなくてほんとに古いっていうか。それを大事にしていくっていうのがいいと思っていて、まだあと100年大丈夫だとか言われました(笑)

須藤：お店始めた当初は先代も来たりしてたんですか。

美智子さん：そうですね。来てもらいましたね。おじいちゃん、骨董屋だったじゃないですか。なのでいろんなもの持ってきたりしてました。でもうち始めてから結構早く亡くなってしまったのであれですけど、ずいぶん助けてもらいましたね。あの山門あるでしょ。入ってきたときの茅葺の山門。あれもおじいちゃんがセットしたんですよ。茅葺もどっかから持ってきたんでしょうね。茅も手入れしないと落ちてきちゃうんで、この前2、3年前に一度葺いてもらって。

須藤：今日お蕎麦頂いた時も、おちょことか大松庵と同じもの使ってるんだなって思ったんですよ。

美智子さん：そうなんですか？なんか昔からのがあったのかもしれないね。おじいちゃんがやってきたことが。

須藤：でもこんな立派な家を活用していけるっていうのはいいですよ。

美智子さん：そうですね、ほんとですよ。大松庵もね。やっぱりおじいちゃんがそういうの見つけたり活用したりするのが長けてたんじゃないですか。

資料19) 生石大松屋の女将・漆山美智子さんは、よそ者として集落に入った当時の思いやその後と経緯を、聞き取りの中で下記のように述べている。

美智子さん：こんなことというのはあれかもしれないけど、こういう集落に来ると私たちってほんとよそ者なんですよ。酒田圏内でもないし私は東京生まれだしうちの人は鶴岡でしょ、何のつてもなくただここに物件があったか

ら来たのであって、人付き合いがあつてきたわけでもない。そういう時に私たち受け入れてもらえるかなっていう心配はあつたけども、この集落22戸の方々がとてもオープンマインドで、閉鎖的に思われるかもしれないけど全然そんなこともなく、すごく村の役員の方々があドバイスしてくれたりしながらほんとあたたかく迎えてくれたんです。感動するくらいあたたかく迎えてくれて、素晴らしいですよ。それがあつたながらも20年くらい経つと、大松屋がなかったらここは忘れ去られてた集落かもしれないって言われた時もこういう仕事してきてよかったなあと思つた。道路も広くなつたり。前から皆さん申請はしてるんだけど。そういうのは嬉しいなと思つたし、受け入れてくれる人たちの心が深いなと思つたよ。

須藤：じゃあ酒田に来ていい印象が持てましたか。

美智子さん：ありますね。酒田というかこの集落にいい印象がありますね。やっぱり豊かですよ。やっぱりまじり日々森林浴みたいな感じだから。

須藤：子育てもあつて、こっちに来たってことなんですけど、子育てには恵まれた環境ではあつたんですか。

美智子さん：ありましたね。やっぱり自然があつて。だから楽しい経験もたくさんしましたね。ここから歩いていくんです。ずっと小学校まで。雪の中でも。大人は車で行くのに子供は歩かなきゃいけない。中学生は自転車乗らなきゃいけない。だから小学生のころなんて娘は寒いって泣きながら帰ってきたりして。最近では小学校が統合されて遠くなったのでみんなスクールバス。いいですよ。でも子供たちはよくわかつたもんで、知らない人の車には乗らないけれども知ってる人の車にはヒッチハイクで帰ってきました(笑)

美智子さん：ここの集落の真ん中にあるからずいぶんとお金かけたお家らしくて、池とか三方にあるでしょ。…この鯉だってね、サギとか食べに来ちゃうんですよ。あとテンとか。冬とか水の中入ってくるから。そうすると村の中で鯉とか育ててる人が下さるんですよ。

資料20) 生石大松屋の女将・漆山美智子さんは、店を訪れてくれるお客さんが、口コミを通して少しずつ広がってゆく経緯を、聞き取りの中で下記のように述べている。

須藤：ここにくるお客さんはどんな年代の人が多いですか。

美智子さん：ご家族でいらっしゃる方から会社の接待で使われる方もいるし、夜も営業しているのでね。お昼はお蕎麦と焼き物をやってるんだけど夜は炭焼きのコースからってお願いしてるんですよ。そうするとやっぱり接待の方々がいられる。あとは最近うれしいのが、酒田市の方々、例えば市長さんとか、海外の方々ニューージーランドから来た方々をお迎えするのに使ってくれたりするんですよ。この間印象的だったのは、そこで椅子も出しながらお食事して、ここで獅子が来て神楽とか。東平田の人達が来て見せてくれて。結構喜ばれてましたよ。だから私もああいいなあと思つたよ。こういうのって大事ななあと思つてすごい感動しました。

須藤：それはお店主体でやられたんですか？

美智子さん：じゃなくて。酒田市の方々ニューージーランドの方々をお客様としてお迎えするときにそのような形をセッティングして使ってくださいました。その場所を提供したって感じですかね。そういう形でこういう民家を使ってもらえるのは嬉しいなあと感じました。

須藤：お客さんは地方からも来たりするんですか。

美智子さん：そうですね最近ではほんとSNSのおかげっていうか、結構山じゃないですか。入ってきてこんなところにあるの？みたいな。それでも来て下さるようになりましたね。前に比べてずっと。別に道路沿いにあるわけでもないのに。ゴールデンウィークとかお盆とか結構来て下さる。

須藤：始めた当時は地元の人が多かつたんですか。

美智子さん：うちの主人がよく言ってるのは、地元に住んでる人は長男が多いじゃないですか。その次男とか地方へ出ていった方々が例えば里帰りしたときに一緒に来てくれるみたいな。それでだんだん口コミで広がって、って感じですかね。コミュニティ新聞には出してるけどもそんなに多く宣伝してたわけではないので、あとはみなさんがいろいろ取り上げてくださって。

須藤：営業時間は始めたころから変わらないんですか。

美智子さん：最初の頃はね、22時半とか結構長くやってたんですよ。私たちも若かつたし。お休み時間もなくて。でもそうするとほんとにやられてなくなって、今のこの時間になりました。あともうひとつとしてはね、お客層としては、赤ちゃんを連れてくるお母さんからおじいちゃんおばあちゃん、会社の仕事の方々、若いカップル

とかほんとにいろんな方々が来てくれるのが嬉しいというか。銀座で仕事をしていたらそういう方ばかり来ないじゃないですか。会社勤めの人でサラリーマンでしかも銀座でお金を使えるような人というような感じで狭められてくるし、私が手伝っていた時ももっといろんな人に来てもらいたいなと、そういうお店が欲しいなとは思ってました。だからそういうことも含めおじいちゃんがこの店を見つけてきてくれてとてもよかったと思ってますよ。

須藤：始めたころと今とで変わったところってありますか。

美智子さん：まず営業時間が変わったっていうことと、基本的にはそんなに変わらないですよ。お客様に言われて何か変えたってことも殊更ないし。

須藤：お客さんの数は増えましたか。

美智子さん：増えましたね。

須藤：どういうところが変わりますかね、お店って。周りの環境とかは？

美智子さん：周りの環境は変わりましたね！ほんとに細い道しかなかったんですよ。で道路がすごい広くなったんです。バスが通れるようになったってところですかね。

須藤：じゃあお客さんも来やすくなったんですね。

美智子さん：そうですね来やすくなった。

須藤：お客さんは今一日何名くらい来るんですか。

美智子さん：その日によって全然違うんですよ。2、30人って感じかな。土日が7、80人ですかね。

須藤：向こうの大松庵だとゴールデンウィークやお盆はすごい忙しいんですけど、こっちもやっぱり忙しいですか。

美智子さん：すごい忙しいです。

資料21) 生石大松屋の女将・漆山美智子さんは、このあたりの経緯を、聞き取りの中で下記のように述べている。

美智子さん：うちの子も東京育ちなんです。中学生になるときに引っ越してきたので、なんかこう、ここにいと当たり前を感じる感じが、違うところから来るとそれが当たり前じゃないんですよ。新鮮にこの美しさみたいなものを感じるでしょ。そしたらうちの息子とかもそういう自然の美しさとか感じながら、そういうものを大事にしていきたいと思ってると思いますよ。いろんなイン

タビューみたいなのを受けてると、この集落が桃源郷のように感じるらしいんです。THE田舎だってこの前インタビュー受けてる時言っていましたけど。そういうものを大事にしながら、そういう美しさを発信していきたい、みたいなのがありますかね。それは古いものでもなく基本的なものを大事に生活していくってことだと思って、そういうものを素晴らしいんだぞって地方から発信していきたいっていうのはあると思いますよ。真似できないですよ。こういうロケーション作ろうと思ったって。この場所がなきゃできないじゃないですか。都会でこれをやろうと思ったって、ある意味民芸風っていう真似でしかないっていうか。真似じゃなくてほんとにできるんですからね。ただリスクは雪が降るとかいろいろあるけれども。そういうのっていいなあって私は思ってるので、多分息子もそう思ってると思いますよ。今はね、ずっとここにいないちゃいけないって訳じゃなくて、簡単に行き来できるじゃないですか。昔だったらずっとここにいないちゃいけないってマイナスばかりになるかもしれないけど、今は行ったり来たりできる。両方楽しめるっていうかね。大事なものは大事にしていきたいってうちの子の話聞いててもそう感じますから、そういうところを発信しながら大事にしていきたい、そういうお店にしたいってことじゃないですかね。…私たちが住む時にこの建物何年なんですかって聞いたら140年なんですって言ってたんですよ。今私たち20年経ってるじゃないですか。160年ですってなると、ああ年月ってこう経っていくんだなって感じますよ。140年ですっていうのと160年ですっていうのじゃちょっと違うじゃないですか印象が。あと何年かしたら200年ですって言うようになるんじゃないですか。そしたらおおーってなりますよね。それも移築じゃなくてここにあるんですもんね。