

店品 技人

— ファイル 22 —



まいど

横手市駅前町 1-1 TEL.32-2875
 【創業】昭和31年~32年頃
 【営業時間】AM11:30~PM2:00
 PM5:00~PM10:00
 (日、祭日は~PM9:00)
 【定休日】毎週月曜日
 (祝祭日は次の日)



プロフィール
 こばやし こういち
 代表 **小林 廣一**
 昭和26年4月23日生まれ
 出身地：横手市
 特技：昔はバスケットボール

「横手やきそば」が全国的に有名になり、あちこちから焼きそばを食べるために横手を訪れる人が増えているようです。そんな中でも、他とはちよっと違ったタレを使った「ホルモン焼きそば」が売りの「まいど」さん。本当はビールでも飲みながら取材したかったな。

お昼時の忙しい時間帯をさけてお邪魔したつもりでしたが、仕込み真っ最中？にお邪魔してしまいました。

ごめんなさい！お忙しいところすみません。今日は、よろしくお願いします。

どうぞ、なんともないですよ。

お店のカウンターに座って取材開始です。(とりあえず、ビール！って言いたくなる感じ！)

駅前で営業されて何年になりますか。最初からこの場所ですか。

はい！私は二代目ですが、先代のときからずっとこの場所で営業していて、五十年くらいになります。先代はもともと鍛冶屋をやっていたんですが、体をこわしたのをきっかけに、当時の店の真向かいが羽後交通さんのバス発着所の人通りが多かった



▲この店には思い出がいっぱいつまっています

その当時からメニューは変わっていないんですか。

こともあり、食堂を始めたらしいです。鍛冶屋さんだったんですか。まったく違う仕事ですが、修行もされたんでしょうか。

昔、三枚橋にあった山田食堂さんに、焼きそばの焼き方を教わったとのことですよ。

そうですね、ほとんど変わらないです。最初はカレーとかいなり寿司もやっていたみたいですが、でも車あまり走っていません。時代です。お酒を飲む人も多かったから、やっぱり酒のつまみになるものというところで、次第にホルモン、焼き鳥、焼きそばがメインになったようですよ。

「まいど」さんの焼きそばといえは「ホルモン焼きそば」が有名ですね。タレの味が特徴だと思のですが、先代が考案したものでしょうか。

そうですね。タレは母が作っていました。もともと焼きそばとホルモン焼きは別々のメニューで出していたんです。たまたまお客さんが、焼きそばの上にホルモン焼きをのせて食べたところでもおいしかったということで、それじゃあ最初から混ぜて作った方がいい！と「ホルモン焼きそば」が誕生したんです。

なるほど！「ホルモン焼きそば」の誕生はおいしい偶然だった訳ですね。

現在はどなたがタレを作っているんですか。

私です。でも母から教わった訳ではなく、見よう見まねで作るようになったのですが、母と同じものはできないですね。

やっぱり秘伝のタレの味は教えられないんですね。見て覚えろ！ということですね。

ところで、横手やきそばのチームで忙しいんじゃないですか。

おかげさまで県外からのお客様が増えました。インターネットで調べて来てくれたり、本を片手に食べに来てくれるお客様もいらつしやいます。特別宣伝はしてないけど、一度来てくれたお客さんが「横手に行ったらあの店に行ってみて！」と言われたので来たというお客様もいらつしやるので、とてもありがたいです。

新しいお店はどちらに建てられるんですか。今使われている鉄板はかなり年季が入っているようですが、新しい店でも使われるんですか。

「ロコミ」でお客様が増えるのは何よりうれしいことですね。県外から年に何回も来てくれるお客様もいらつしやるんですよ。(奥さん)

現在は二代目と奥さん、息子さんの三人で切り盛りしていらつしやるんですね。近々、お店が駅前再開発で移転されると伺ったんですが…。

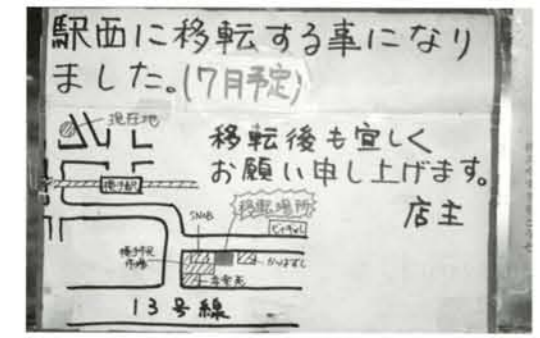
▲何年ぶりの3ショットで◎
 そうなんです。もしかしら私たち夫婦だけだったら、移転してからも商売を続けることをためらったかもしれませんが、息子が後を継いでくれるということ、決心でき



▲名物「元祖 ホルモン焼きそば」うまさ〜

お店の造りはやっぱりカウンターがメインですか。

鉄板はもちろん持っていますよ。実はかれこれ十九年も使っているんで、店の味が変わるといけないので使われなくなるまでは使いたいと思っています。



▲7月移転予定。新店舗もよろしく！

そうですね。カウンターがメインで、家族連れのお客さん用に、小上がりも造る予定です。

から、おめなは当たり前！(一同笑い！)
 でも後継者がいるということには本当に心強いですね。今の時代、商売を続けていく上で一番大きな問題ですからね。

そうですね。そうなってくれたことを願っています。実際、徐々に息子世代のお客さんが増えてきていますので…。

はい、お陰様で…。今までもお客さんに支えられてやってこれたと思っていますので、これから新しい店に移っても、お客様への感謝の気持ちを大切に続けていきたいと思っています。

秘伝のタレの作り方は、もう息子さんに伝授されましたか。またまた、それは簡単には教えられない。秘伝ですからネ！(笑い)

三代目もできて「まいど」さんの味が受け継がれていくことに安心しました。ありがとうございました。

焼き方はもう任されているようですが、お父さんの味と自分のとを比べてみてどうですか。違いはありますか。

(息子さん)そうですね。やっぱりその日によって味にバラつきがあるので、またまただと思います。

(父)それは俺たって今でも(自分が作ったものを)そう思う