



蕎麦処 明治亭 1889 (明治22年) 年創業

景気や流行の影響が大きく、浮き沈みが激しいといわれる飲食業界。多くの経営者が次代への事業継承に頭を悩ませる中、120年以上にわたって味を守り、今も客足が絶えない店があります。飲食店では当シリーズ初登場の老舗飲食店、明治22年創業の蕎麦処「明治亭」を訪ねました。

## 商いもそばと同様「細く長く」

日本でソバの栽培が始まったのは約9千年前といわれますが、現在のようないろんな種類の「二八そば」が開発され、一般の人が気軽に食べるようになったのは江戸時代。江戸末期の1860年頃には江戸府内に3763軒もの蕎麦屋があったとの資料もあり、その人気のほどがうかがわれます。

三代目店主の桜井昌男さん(左)と四代目の幹也さん(右)



明治亭が開店した明治期には、蕎麦は単なるお腹を満たす食品から「ハレの食品」となり、蕎麦屋は町内の人々が集う社交場としての機能も果たしていたそうです。のれんを出した場所は、宇都宮城三の丸。明治22年は宇都宮町制が施行され、城跡の民間への払い下げが決定した年です。おいしい水に恵まれ、後に軍や行政関係の施設が建ち並ぶ絶好の地に開業した創業者は、先見の明と行動力、さらに職人としての腕を持ち合わせた人物だったのでしょう。明治亭は宴会もできる料理店として地域の人々に親しまれてきました。

明治亭が開店した明治期にいた当時の様子は「空襲前に食器など大切なものは土に埋めたそうですが、店の前にあった大きなケヤキの木が倒れてきて、すべて使えなくなりました。軍の連隊司令部があったこの辺りは集中爆撃を受けました。先祖は田川に逃げて首まで水に浸かって一晩を過ごし、命を繋いだと聞いています。戦後はそば粉が手に入らず、バラック建てでゼ口からのスタートでした。それでも、命さえあれば何よりも大切な「店の味」は継いでいける。それが職人の強みです。「古いものも家訓も、何もありませんよ」とは言え、明治亭の味は三代目の昌男さん、四代目の幹也さん、しっかりと受け継がれました。その証となるのが、明治亭伝統の出汁。「手を抜かずの良いものを出汁。手は抜かずの良いものを出汁。手は抜かずの良いものを出汁」と先代から教えられた通り、

り、今も毎朝早くから親子二代で厨房に立ち、昔ながらの方法で出汁を取っています。使用するのは、東京の間屋から毎月取り寄せるさば節と宗田節。これを水に浸けて丁寧に下処理をした後、削って出汁を取ります。蕎麦の「こねつけ、伸ばし」は昌男さん、「切り・茹で」は幹也さんと、蕎麦づくりは共同作業。「お客さんに喜んでほしい」との一心で、毎日この気力も体力も必要な蕎麦づくりに励んでいます。「毎日食べていないと味が分かりますよ」と、お二人の昼食は必ず蕎麦。蕎麦好きであることも明治亭の店主に伝わる伝統の一つのようです。近年の蕎麦ブームや食生活の変化を受けて蕎麦カフェなど新たなスタイルの店も登場する中、「時代に即したこともやっていかなくてはと思います。味は変えられません」と、



明治亭の味づくりに欠かせない「さば節」と「宗田節」

味を守る幹也さん。明治亭に三代、四代と通う顧客が求めているのは、スタイルではなく味。その味がある限り、商売も「蕎麦だけに細く長くが肝心なんですよ(笑)」。

昭和42年に建て替えた店の中は落ち着いた雰囲気



### 蕎麦処 明治亭

宇都宮市中央3-2-11  
☎028-634-7404

【営業時間】

午前11時～午後2時

午後4時～6時

◎売り切れ次第終了

【定休日】日曜日