

力士巴浮の世界 生誕100年記念 第四弾



巴浮 誠一 (本名: 工藤 誠一)
 明治44年3月30日北海道函館市出身
 初土俵 大正15年5月場所(友綱 高島部屋)
 十兩昇進 昭和7年5月場所
 入幕 昭和7年5月場所
 幕内在位 18場所
 昭和15年5月 現役引退
 昭和36年5月 9代目友綱襲名
 昭和51年3月 相撲界を引退
 昭和53年12月24日 死去



谷口総料理長。当時「ちゃんこ鍋が厨房を手伝い、朝は5時から店の掃除。もちろん毎日だよ」と懐かしそうに話す

今年生誕100年を迎える元小結「巴浮」は、九代目友綱親方を定年後、昭和51年10月に「ちゃんこ巴浮」を開業し、53年12月に急逝するまで毎日欠かさず店に立ち続けました。そんな当時を知る専務の佐久間勉と総料理長の谷口守に話を聞きました。「夕方開店してお客さんが入ると、ぴしっと着物に着替えて女将と二人で全部のお客さんにお酌して回っていたよ。あれは立派だなあと思っていた。それが終われば着替えて厨房を手伝い、朝は5時から店の掃除。もちろん毎日だよ」と懐かしそうに話す谷口総料理長。当時「ちゃんこ鍋が

専務と総料理長が語る 初代巴浮が今に遺したものは— 言葉より行動で教えてくれた二年二ヶ月



発行 工藤みよ子
 編集 ちゃんこ巴浮
 東京都墨田区両国 2-17-6
 TEL 03-3632-5600

世間知られていなかったため、後援会やNHKの解説者など、力士「巴浮」や友綱親方の顔で来てくださるお客様がほとんどだったそうです。「初代の人脈からお客様が広がりました。当時のお客様で今も来てくださる方がいるんですよ」と佐久間専務。こんな話からも初代の人望の厚さが伺えます。

初代巴浮の精神を、今に受け継いで

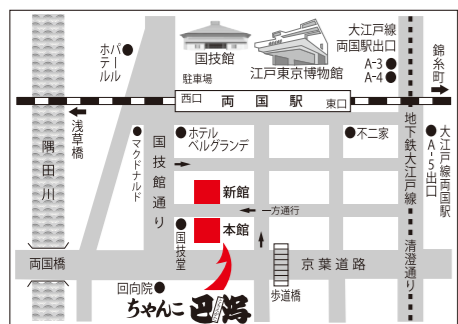
「初代はとにかく気が風がよかった」と二人は口を揃えます。「従業員の顔をよく見ていて『あいつ、今ちよつと落ち込んでいます。みたいだから、飲みで連れてけ』とよく次男の建次さんにお金を渡していました。忘年会でも『お前らは二次会に行け』と何十万も置いて帰つたのを覚えてますね(笑)」と谷口総料理長は語ります。

人間味溢れる初代の人柄のおかげでお客様にも恵まれましたが、開店から二年二ヶ月で病に倒れ、帰らぬ人となりました。その後は初代とともに基盤を築いた工藤建次が二代目として巴浮の精神を引き継ぎました。「二代目の懐の深さと人間味のよさは初代ゆずりでした」と振り返る佐久間専務。大らかな心と細やかな心配り、それを今に受け継いでいくのが私たちの使命です。

女将 工藤みよ子



「厳しさの中にも温かさがあった」と晩年の巴浮を振り返る専務の佐久間勉(左)と総料理長の谷口守(右)。



http://www.tomoegata.com

ちゃんこ巴浮

ご予約 03-3632-5600
 お問合せ FAX 03-3635-3056
 〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6

全300席 本館130席 新館170席

営業時間
 平日 11時半~14時 17時~22時
 土・日・祝日 11時半~14時 16時半~22時

両国の見どころ

江戸東京博物館
 世界遺産
ヴェネツィア展
 魅惑の芸術・千年の都
 9/23(金)~12/11(日)

ヴェネツィア展

ちゃんこ巴浮 お楽しみみかわら版

9/9(金)~9/25(日)

敬老感謝フェア

美味の笑顔は長寿のもと
 日頃の感謝の気持ちを込めて

おじいちゃん、おばあちゃん同伴でご来店いただくと「養老プレート」2,480円のところ **1,240円**

要予約 ●87歳以上の方は無料
※ホームページのクーポン券ご持参の方に限ります

9/11(日)~9/25(日)

9月場所55セット 2名様より
 相撲とちゃんこに酔いしれる

5,500円 お料理、飲み放題、消費税、
(1名様 全て込みのお得なセット ※ランチタイムにもご利用頂けます。)

●前菜・刺身・季節の料理一品・ちゃんこ鍋・うどん又はラーメン

お飲みものは下記の中から三種をお選びください。お時間は2時間迄です。
 ●瓶ビール ●日本酒 ●焼酎 ●ウイスキー ●ソフトドリンク

9/1(木)~10/31(月)

月見 de 一杯

毎週月曜・火曜のみ
 月明かりに照らされて
 杯交わす、ゆかしき夕べ

大関金冠二合
 または
 辛丹波サービス

※ホームページのクーポン券ご持参の方に限ります

10/29(土)~11/15(火)

オーダーメイドでお作りする
七五三お祝い御膳

お子様の健やかな成長を願い、山海の大きな恵みをいっぱい盛り込んだ特別オーダーメイド仕様でご用意いたします。

3,150円 要予約
※ご予約時に好物やアレルギーをお知らせください。

お祝いの記念品進呈

女性限定のお得なコース!

女子会・ママ会セット

旬の食材をふんだんに使った女性に嬉しいヘルシーで栄養満点の特別メニュー。ご友人との会食や忘年会などに是非ご利用ください。

3,000円コース (1名様)
4,000円コース (1名様)
※ランチタイムのみの限定です。

●季節により内容を変更させていただきます。
※詳しいメニューはホームページをご覧ください。

本場両国の味! 「ちゃんこ巴浮」の四大ちゃんこ ★両国にいらした際は、ぜひ本場のちゃんこをご堪能ください。

<p>たちやま 太刀山ちゃんこ (醤油味)</p> <p>角界を代表する醤油味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。</p> <p>2,940円 (一人前)</p>	<p>くにみやま 国見山ちゃんこ (塩味)</p> <p>塩味のさっぱりしたコクのあるスープと絶品のいわしつみれ入りちゃんこ。</p> <p>2,940円 (一人前)</p>
<p>やはずやま 矢筈山ちゃんこ (水炊き)</p> <p>旬のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。</p> <p>2,940円 (一人前)</p>	<p>ともえがた 巴浮ちゃんこ (味噌味)</p> <p>4種類の特製味噌をブレンドした2種類のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。</p> <p>2,940円 (一人前)</p>

忘年会・新年会のご案内

一年の締めと始まりは、ちゃんこ巴浮で決まり!

10月1日(土)より、「忘年会・新年会」の受付を開始します。
 期間: 平成23年11月1日(火)~平成24年1月31日(火)

ちゃんこで“絆”をつなぐ
義援金活動報告

4月1日より、ちゃんこ巴浮で提供する「ちゃんこ鍋」一人前につき100円を、被災された方々へ義援金として使わせていただいております。現時点での金額をご報告させていただきます。一日でも早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

合計 1,757,000円 (8月21日現在)

誰よりも相撲を愛し続けた力士、その名も「巴海」

北の大地が育んだ、ど根性魂

「巴海」こと工藤誠一は、明治44年3月30日、三人兄弟の長男として函館で生まれました。父親は函館港のハシケ舟やいろんな荷役を担う舟頭でしたが、生活は非常に厳しく、小学校を卒業してすぐに知り合いの回船問屋に奉公へ出されます。よく働きよく稼ぎ、給料をすべて仕送りしては喜んでもらう、そんな日々を送っていました。

そんな工藤少年にもひとつの楽しみがありました。それは相撲の巡業です。当時賑やかだった函館には東京の相撲がよくやって来ましたが、場所入りする閑取衆の格好良さに大きな憧れを抱き、「俺も相撲取りになつてやるぞ」と子ども心に決心。勧進元まで押し掛け、「力士になりたい」と直談判に行つたのです。すると、その熱意が通じたのか東京まで一緒に赴き、相撲部屋に話をしてくれることになりました。

いくつかの部屋を回りましたが、小さい体つきを見ては門前払いを食らわされるなど紆余曲折の末、高島親方に拾われて、15歳で本家筋の雷部屋に入門します。しかし、新弟子検査の基準体重を満たしておらず、検査当日までになんとか体重を増やすことにより、かうじて合格を果たします。そして、前途多難な力士「巴海」の相撲人生が始まったのです。



稽古の合間に見せる屈託の無い笑顔

その立ち回りは、まさに「弾丸」
身長166cm、体重90kg。小さな体から稽古場では相手にしてもらえず、巡業に出



険となり日向となり巴海を支えた妻の亀子

た時は一番土俵を取るために土俵の横で稽古廻しを枕にして寝ていたというほど人一倍稽古熱心だったという「巴海」。入門当初は弱く、序二段に上がるまでに2年近くもかかるほどで、あわや人員整理の対象にされかかるところでした。しかし北海道巡業があつたために、故郷に近いからと同行を許されて、なんとか整理されずに済んだと言います。

相手に廻しを取られぬよう、体に食い込むほど固く締め、立ち合い一気に飛び込んでいく突撃戦法を得意とし、激しい押し相撲で一直線にぶつかりました。ある時は、立ち合いの瞬間、相手に逃げられてしまい、自分一人で棧敷席まで飛んでいったこともあつたとか。そんなことから、「弾丸巴海」という愛称で呼ばれました。

徐々に頭角を現し始めた昭和7年1月場所の直前、二つの事件が「巴海」の相撲人生を大きく動かします。関脇の天竜三郎が相撲協会の体質改善と力士の待遇向上を求めて、幕内力士の半数以上がこれに同調し、要求が却下されると番を切り協会を脱退した、世に言う「天竜事件」です。その余波で、同年2月、「巴海」は繰り上げで新十両となりましたが、そこでも勝ち越して、5月場所に新入幕を果たします。

3年後の昭和10年5月場所には小結に榮進し、全盛期を迎えました。11年1月場所では初日に横綱武蔵山を圧倒し、金星を手にするなど相撲ファンを沸かせ、長く幕内で活躍しましたが、15年5月場所を持って14年間の現役生活に幕を下ろしました。

現状に満足せず、常に上を目指せ

引退後は年寄玉垣を襲名後、安治川に名跡変更し、師匠の高島の亡き後に、高島部屋を継ぎ、数々の名力士を育て上げました。その後、義父である友綱親方の定年退職に伴い、昭和35年に九代目「友綱」として由緒ある友綱部屋を再興させました。



開業当時のちゃんこ巴海の店前にて

基本とし、「巴海」と建次氏が苦心して完成させた秘伝の味は今なお受け継がれています。

巴海は親方時代、「わしはこんなに小さな体で小結を張つたんだ。どうしてお前たちは立派な体をしていながら、こんな地位で満足しているんだ!もつと気を入れて稽古せい!」と弟子たちに檄を飛ばしていたそうです。これは、私たちの経営ポリシーである「ひとつ上の満足を実現すること」にもつながっています。伝統の味を守りながらも現状に満足することなく、さらに上を目指していく精神は、巴海の看板に生き続けています。

十二代友綱部屋の元大関・魁皇

「最高の相撲人生、お疲れさまでした!」



名古屋場所千秋楽を観戦する蒲生健一、工藤みよ子、渡邊みどり

大記録を達成した魁皇関は更に大きく感じました
蒲生健一

土俵上の険しい大関とは違い本当に優しい方でした
渡邊みどり

去る7月24日(日)、十一代友綱部屋の女将さんの特別な計らいをいただき、三名で名古屋場所・千秋楽を観戦し、千秋楽打ち上げパーティーに参加してきました。同場所は我が友綱部屋の元大関・魁皇(現浅香山親方)が通算最多勝記録を更新した記念すべき場所です。巴海生誕百年という節目の年に、友綱部屋の力士によって大記録が達成されたことは嬉しい限りです。

残念ながら引退となりましたが、200名以上の方々に参加し、その健闘を称えました。「今後は親方として、さらに強い力士を育てていきたい」と力強く語っていました。巴海はこれから応援していきます。



新記録達成と誕生日のお祝いを贈らせていただきました

来たれ、若者!

友綱部屋 新弟子募集集中

明日の横綱を目指す若者を募集しています。

- 検査合格基準
- 身長 173 cm
 - 体重 75 kg 以上
 - 年齢 20 歳まで

詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.tomozuna-beya.jp/recruit/>

力士「巴海」生誕100年記念 第四弾

“秋の美味しいもん”づくし

9/1(木) 10/31(月)

親方御膳

彩り豊かな秋の味覚を一度に楽しめる御膳をご賞味ください



ランチタイムのみ 一日限定 10食 1,260円



爽りの秋にふさわしく、旬の素材をふんだんに使い、思いを込めて作りしました。お客様の美味しいという一言が、板場全員の喜びです。
料理長/櫻庭祐一郎

「巴海」伝統の味

若鳥の串焼...735円
自家製さつま揚げ...785円

友綱部屋伝統の味 戻り鯉のたたき



1,050円

トロけるような濃厚な旨みタップリの戻り鯉

山の恵みを味わう! 松茸・きのこ特集

9月1日(木)~30日(金)

秋の味覚の王様・松茸を使った焼きマツタケや土瓶蒸し、ちゃんこ鍋の締めにピッタリの味わい豊かなきのこ雑炊など秋の爽りを楽しむ特別料理をご用意します。



※写真はイメージです

海の恵みを味わう! 秋鮭特集

10月1日(土)~31日(月)

を予定しています。お楽しみに!

秋鮭(あきあじ)とも呼ばれ、その名のとおり秋が旬の味覚。一生の大半を北の海で育ち、産卵期の9~11月に生まれた川に再び戻ってくる秋鮭は、ふっくらした身に旨みがギュッと詰まっているのが特徴です。ちゃんこ鍋の後に鮭とイクラの親子雑炊を是非ご賞味ください。



※写真はイメージです

和の食文化を訪ねて

歳元めぐり日本酒フェア 第三弾

9月1日(木)~10月31日(月)

天寿酒造<秋田県由利本荘市>

「純米吟醸 鳥海山」

長年の実績を誇る「天寿酒米研究会」の契約栽培米「美山錦」を100%使用し、杜氏と蔵人が、伝統の技で醸し上げた逸品です。華やかな香りとやわらかな口当たりが特徴で、数々の賞も受賞しています。

2011年 金賞受賞 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
インターナショナル・ワイン・チャレンジ

社長 大井建史氏(七代目)と一緒に

4合 3,150円
2合 1,575円

秋田が誇る名蔵元「天寿酒造」へ女将・工藤みよ子と高澤貴行で訪ねました!

明治7年創業の「天寿酒造」

(1874年)

創業以来130余年、秋田の麗峰・鳥海山の伏流水と自己栽培米という厳選された材料で、まろやかな芳香と風味を生み出す酒造りを貫き続けています。「酒造りは米造りから」という考えのもと、地元農家と「天寿酒米研究会」を立ち上げ、無農薬米にも挑戦しながら、地酒としての誇りを持って醸しています。

鳥海山麓とその伏流水

第二弾は福島県の笹の川酒造「吟醸酒笹の川」を紹介しました