



▲塩味ちゃんこ「国見山」

巴海新聞

平成 25 年 11 月 1 日 (金)
 発行 工藤みよ子
 編集 ちゃんこ巴海
 東京都墨田区両国 2-17-6
 TEL 03-3632-5600
 第 008 号

ちゃんこ巴海の自慢の味「国見山ちゃんこ」 塩ちゃんこのルーツ 「ちゃんこ友綱」を訪ねて

ちゃんこ巴海の四大ちゃんこ鍋のひとつが、塩味ちゃんこ「国見山」です。この名前は、友綱部屋の元大関国見山に由来しています。鶏ガラを早朝から煮詰め、塩で味を調えたスープに鮮度のよい鰯の身を当たり鉢で念入りにあたり、隠し味をほどこした秘伝の鰯つみれと、旬の魚貝や鶏肉、野菜などを入れた塩味のちゃんこは、当店の名物です。

相撲部屋で作られ、力士が食べる食事を総称した「ちゃんこ」は、大相撲の世界から生まれました。ですから、ちゃんこ料理そのもののルーツは現在の東京ですが、実は巴海の塩ちゃんこのルーツは愛知県にあります。

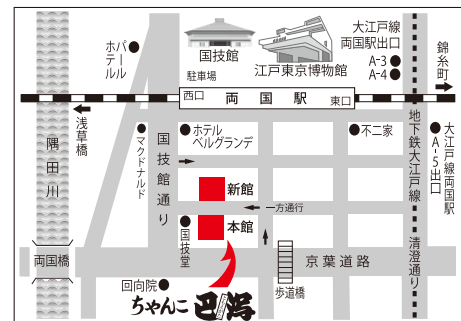
当店のスタートは昭和51年、初代店主の「巴海」(本名工藤誠一)こと九代目友綱親方が、二代目店主(初代社長)となる次男の建次的情熱に押し切られ、「ちゃんこ巴海」を開業したことに始まります。二代目は、それまで料理経験がなかったため、美味しいちゃんこを作るために修業に行くことを決意します。その修業先に選んだのが、愛知県知多市にある「ちゃんこ友綱」でした。

「友綱」という店名からもおわかりのように、「ちゃんこ友綱」は友綱部屋の元力士が開いた店です。「大将」と呼ばれている原稔さんは、北海道出身の福寿山という元力士で、九代目友綱親方の弟子でした。昭和35年に初土俵、昭和42年に引退した後、昭和49年、愛知県に「ちゃんこ友綱」を開業しました。

二代目が原さんのところへちゃんこの修業に行きたいと言った当初、初代店主は大反対していました。しかし、二代目の度重なる説得に、修業に行くことを許し、弟子だった原さんに「二代目をよろしく頼む!」と頭を下げてお願いしたそうです。親方が弟子に頭を下げるなど、この時代には考えられません。

なぜ二代目は、初代店主を説得してまで原さんのところに修業に行つたのか。そして、どのように塩ちゃんこを学んだのか。今回は、「ちゃんこ友綱」に大将の原さんを訪ね、当時の様子を伺ってきました。

巴海 専務 佐久間勉 人見一範



http://www.tomoegata.com

ちゃんこ巴海

ご予約 03-3632-5600
 お問い合わせ 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
 開館 20 周年記念特別展

全米最古の博物館といわれるビーボディー・エセックス博物館とボストン美術館に所蔵される「モース・コレクション」から、選び抜かれた 320 点の生活道具や陶器を展示。

明治のころ
 モースが変えた庶民の暮らし

平成 25 年 9 月 14 日 (土) - 12 月 8 日 (日)

巴海のちゃんこ寺子屋 開催御礼!

この夏、巴海は和の文化に触れる、味わうイベントを開催いたしました。たくさんのお客様にご参加いただきましてありがとうございました。



夏巡業第1弾 7月
落語とちゃんこを楽しむ会

真打ちの立川志ら乃さんをお招きし、両国にまつわる相撲噺(花筏)など一席披露していただきました。会場内は笑い声が溢れ、大変盛り上がりました。落語終了後は巴海自慢の季節のお料理を楽しみました。立川志ら乃さん



夏巡業第2弾 8月
お箏とちゃんこ料理・和の競演

若手箏演奏ユニット「Eckoto Super Stars」から3名の演奏者をお呼びしました。17弦もある珍しいお箏を使って「春の海」「荒城の月」といった誰もが知る名曲から現代音楽まで、美しい音色と迫力のあるお箏の演奏に酔いしれました。増田厚司さん

今後も、巴海会員様に楽しんでいただけるような魅力あるイベントを企画していきたいと思っております。次回もぜひ巴海のちゃんこ寺子屋をお楽しみください。

巴海会員募集中!
 ※詳しくはスタッフまで

本場両国の味! 「ちゃんこ巴海」の四大ちゃんこ

<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。 2,940円(一人前)</p>	<p>くみやま 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鰯つみれ入りちゃんこ。 2,940円(一人前)</p>	<p>やはすやま 矢筈山ちゃんこ(水炊き)</p> <p>鰯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。 2,940円(一人前)</p>	<p>ともえがた 巴海ちゃんこ(みそ味)</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。 2,940円(一人前)</p>
----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

来たれ、若者!
友綱部屋 新弟子募集中

明日の横綱を目指す若者を募集しています。詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.tomozuna-bev.jp/recruit/>

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

忘年会・新年会はアサヒスーパードライで乾杯!

Asahi
 洗練されたクリアな味、辛口。
SUPER "DRY"

ビール飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。アサヒビール株式会社

ちゃんこ鍋にはやっぱり「大関・辛丹波」

洗練辛口
辛丹波

「やっぱり」も「酒でも」も、実力を発揮する酒。

大関株式会社

創業時から今も受け継がれる「国見山ちゃんこ」(塩味)は、 二代目店主工藤建次のこだわりと情熱から生み出された

朝から晩までひたすら修業「美味しいちゃんこを作りたい」と情熱は人一倍

名古屋市内から電車で30分ほどの場所、愛知県多市に友綱部屋の元力士「福寿山」だった、大将と原稔さんの店「ちゃんこ友綱」があります。ここは塩ちゃんこの専門店、オープンしたのは昭和49年。その翌年の昭和50年に「ちゃんこ巴海」の二代目店主であり初代社長、工藤建次が修業にやってきました。巴海が開業したのは昭和51年ですので、その1年前のことです。

住み込みの修業の期間は半年間。店の2階に寝泊まりし、朝から晩まで、材料の仕入れ、仕込み、塩ちゃんこスープの取り方、鰯つみれ、鯪つみれの作り方などを原さんから学びました。仕込みが始まるのはまだ周囲が寝静まっている午前二時です。それまで料理の経験がなかった二代目は、最初はミスの連続で、原さんにケツをたたかれながら仕事を覚えていきました。原さんは「まずは、スープを引く分量(レシピ)を覚えろ」と厳しく指導したそうです。

特に苦労したのは包丁の扱い。二代目は左利きでしたが、当時は左利き用の包丁はなかったため、通常の右利き用の包丁を使うしかありませんでした。自分のポケットマネーで魚を買い、きちんと魚がさばけるようになるまで練習していたといいます。

美味しいちゃんこを作りた
んこを作りたい
という情熱
は人一倍で、
「苦労はしてい
たものの、覚え
は良かった」と
原さんが話し
てくれました。

巴海二代目店主 工藤建次



当初は反対したが「宜しく頼む…」
親方が弟子に頭を下げた絶賛の味



左 専務 佐久間勉 右 ちゃんこ友綱・大将 原稔氏

二代目が東京から、わざわざ愛知県のちゃんこ友綱に修業に来た最も大きな理由は、原さんが作る塩ちゃんこが美味しかったからです。実はその味は、ちゃんこ巴海の初代店主、九代目友綱親方も認めていて「原は、なんであんなに美味し
いちゃんこを作れるのか！」と絶賛していたといいます。

原さんがまだ現役の力士だった頃、二代目はまだ小学生で、当時から温厚な性格だった原さんは、まるで弟のように可愛がっていたそうです。そのせいか、「二代目と体形が似ている」と言われることもあったとか。二代目に酒を教えたのも、力士時代の原さんでした。

弟のように可愛がられたとはいえ、修業となれば話は別です。二代目が「美味しいちゃんこを作りたいから、愛知に修業に行きたい」と希望した当初、初代店主は大反対しました。しかし、どうしても原さんの味を覚えたいと二代目が説得。初代店主は、弟子だった原さんに「建次を宜しく頼む」と頭を下げてお願いしました。親方が弟子に頭を下げるということは、当時では考えられないことでした。原さんもとても驚いて恐縮したようです。



左から 輪島 北の湖 原稔氏 二代目若乃花

「友綱」の学びから「巴海」独自の味へ
今も変わらず受け継がれるスープ作り

修業後、二代目はちゃんこ友綱で学んだスープ作りを基礎にして、更に研究を重ね、今の巴海の味を生み出しました。そして昭和51年、「ちゃんこ巴海」を開業。オープン後は、二代目が毎日、ちゃんこのスープを作っていました。その味は現在の谷口守総料理長へ受け継がれています。

二代目が修業時代に苦労して学んだもうひとつが、新鮮な鰯だけを使い、毎日すべて手作りの鰯つみれ。今でも40キロ以上の鰯を一匹ずつ丁寧に包丁で三枚に下ろしています。独自のつなぎを入れて味付けをし、当たり鉢であたります。微妙な頃合いで、優しく練ることにより、ふわっとした食感が生まれます。



巴海 総料理長 谷口守

ちゃんこの命とも言えるスープの材料は、毎朝届けられる新鮮な国産の鶏ガラが40キロ以上。必ず一羽ずつ手でさばいたものだけを使います。鶏ガラをきれいに水洗いし、早朝から4時間以上、何度も何度もアクを取りながら煮込みます。谷口総料理長は「うちじゃあ作り置きは絶対に使わねえよ」と自信を持って言います。

スープの独自の味付けは、その日の鶏ガラの状態、天気や湿度、湿度などの違いにより、微妙に変わります。すべての味は、谷口総料理長の長年の経験と舌で覚えた感覚。塩ちゃんこの深いコクと上品な味わいは、受け継がれたこだわりと情熱が生み出しているのです。

行司の最高位「立行司」三十七代木村庄之助氏 台本のない「生きた相撲」を裁く行司人生を語る

立行司は取組みの裁きだけでなく、
土俵祭の祭主も務める

行司になってから48年。初土俵は昭和40年で、当時は木村三治郎を名乗っていました。その後5代木村庄治郎、10代木村庄三郎、そして昨年11月に39代式守伊之助を襲名し、立行司となりました。力士というと年寄のような扱いです。

行司になるには、決まった所作や発声は先輩から教えてもらいますが、あとはぶっつけ本番で「生きた相撲」を見て覚えるしかありません。裁きでの大きな失敗は、取組後の勝ち名乗りの時に負けた力士の名前を言ってしまったことで、すぐに言い直しましたが、あの時はさすがに叱られました。

仕事は取組の裁き以外にも様々あり、ちゃんこ巴海の方々も入缺した魁皇関の断髪式の時も私が立ち会いました(当時は木村庄三郎)。立行司の仕事は、弓取りや土俵入り、そして場所の初日の前日、土俵に昆布やすめるなどを埋めて怪我のないように安全を祈願するという神主のような仕事もあります。現在、私が裁く取組は1日2番で、何年経っても各場所の初日は特に緊張します。



立行司だけが持っているものに「帯刀」があります。昔は差し違えた時に切腹するためのものとして持っていたようですが、今でもそういう気持ちで取組に臨めたいことだと思います。帯刀も軍配も、立行司に代々伝わる物が相撲博物館に保管してあり、土俵入りの時はそれを使います。

「行司人生48年で三度死にかけた」
取組中に力士とぶつかったことも！

私はこれまでの人生で3回、死にそうになったことがあります。

一度目は数年前の九州場所の時、仕事帰りにタクシーを止めようとしたら、大型バイクにはねられ頭部を負傷。駆けつけた救急隊員から「よく生きていたな」と言われました。

二度目は5年前に胃がんが見つかり、摘出手術のため2ヶ月入院した時。23キロも痩せて、医者からは「もう太れません」と言われました。退院してから巴海に来た時、あまりにも痩せたので女将がびっくりしていました。

三度目は去年の初場所の時。大関把瑠都に送り出された小結若荒瀬とぶつかり、土俵から転落。後頭部から落ちたため、10分以上意識がなかったようです。ぶつかったのは覚えていますが、気がついたら医務室にいました。レントゲンを撮っても異常はなかったため、翌日も無事に行司を務めることができました。

力士と同様に行司も「土俵から出るな」と先輩から教えられていたので、あの時も俵に沿って避けていたところ、近くににあった塩箱に足をとられてしまいました。本当に相撲はリハースルも台本もないので、何が起こるか分かりません。

私の女房もテレビを見ていて「死んだかもしれない」と思ったそうです。



左 木村庄之助氏 右 女将 工藤みよ子

好きなものは和食と焼酎。

国技館から巴海へ直行する日もある

相撲が好きで行司を志し、青森の中学校を卒業してすぐに高島部屋へ入門。高島親方は厳しい人で、弟子たちは午前2時に起こされて稽古をしていました。行司は稽古はしませんでしたが、同じ時間に起きて掃除などの雑用をしなければなりません。

ちゃんこは、入門した15歳の頃からずっと食べています。高島部屋のちゃんこは鯛の鍋が多かったです。私が修業をしていた頃は刺身などはなく、ちゃんこ鍋と漬物くらいでしたが、たくさん食べていました。行司として日本各地の他に、海外巡業にも数多く行きました。海外に行くときは中華料理が多く、油っこい。ちゃんこなどの日本の料理が美味しいです。お酒は焼酎が特に好きです。

ちゃんこ巴海は、初代店主、九代目友綱親方の頃から、お世話になっていた熊ヶ谷親方がいつも利用していたので私も来るようになりました。初代が亡くなった時には、私が最も早く駆け付けたと記憶しています。今でも相撲を見に来たお客さまを連れて巴海によく来ています。店内に飾ってあるミニチュアの旗には、知っている力士の名前がたくさんあるのでお気に入りです。国技館での仕事が終わるとここに直行する日もあり、14日間の場所のうち5日間来たこともあります。65歳の定年を迎えるまであと9場所、また巴海に来られる日を楽しみにしています。

取材当時は式守伊之助さんでしたが、平成二十五年九州場所より三十七代木村庄之助を襲名しました。今後のご活躍をお祈り申し上げます。

