

100年企業を訪ねて

～長寿企業のたゆまぬ努力とその魅力に迫る～

File 04 / (株)山家・(株)う匠山家

大宮を代表するうなぎの老舗 義兄弟が両輪となって味と技を守る



小林慎一郎

(株)山家 代表取締役社長

1956年、さいたま市大宮区生まれ。大東文化大学を卒業後、家業である山家に入社し、うなぎ職人として修行を積む。2009年、先代・森一氏より事業を継承。5代目として老舗ののれんを守っている。

大村 晴利

(株)う匠山家 代表取締役

1951年、静岡市生まれ。日本大学から商社勤務を経て、結婚相手の家業である山家に入社。大宮YEG会長、日本YEG会長などを歴任し、2007年、のれん分けにより(株)う匠山家を設立。

大宮駅の東口を行くとすぐに、鼻をくすぐる香ばしいうなぎの匂いが漂う。地元で愛される老舗・山家は、現在、由緒ある店構えを守る本店(株)山家と、うなぎの魅力を広げる(株)う匠山家という2業態で経営されている。職人肌の本店社長・小林慎一郎氏と、のれん分けで新業態を託された、(株)う匠山家オーナー・大村晴利氏にお話を伺った。

たれ甕^{かめ}以外のほとんどの財産を焼失したのを機に、庶民が楽しめる気軽なお座敷食堂へと方針転換し、現在の山家の姿になりました。

現在、本店を指揮するのは、森一の息子である5代目・慎一郎。自ら厨房で腕をふるい「うなぎはやっぱり山家じゃなきゃ」と、大宮っ子に愛される伝統の味を、確かな技で守っています。満席になったらいったんのれんを下ろし、ゆっくりと料理をご堪能いただくという方針にも老舗の矜持が感じられます。

火事も乗り越えて守られた秘伝のたれ

「明治5年創業」とされていますが、当店の本当のルーツは、どうやらもっと古いようです。江戸末期に一旗揚げようと新潟から上京してきた小林善四郎という青年がいたのですが、なにぶん激動期ですからそううまくは行かない。失意の中、帰郷するため路銀を稼ごうと、川魚を獲って中仙道沿いで屋台を出したところ、思いがけず繁盛した…というのが当店のルーツだそうです。

ではなぜ「明治5年」と公称しているのか。それは1960年に起きた大宮東口駅前火災で持ち出せた数少ない財産の中に、う



1960年の火災後に再建された本店。ふっくらと焼き上げたうなぎに秘伝のたれがしみこむ。

なぎ屋の命であるたれ甕と古ダダンスがあり、その中から「明治5年に常連客にお金を貸した」という証文が出てきたからです。

常連がついていたのだから、実際にはもっと前から営業していた事になりますが、実存するのはこの証文の年月だけだからと創業年にしてしまう。そういうおおらかさが、この家系の血筋にはあるようです。

大宮っ子に愛されるお座敷食堂への転身

2代目・善兵衛、3代目・八百吉の頃の大宮は、鉄道の発展と好景気によって、夜ごと政財界の旦那衆が酒宴を開いていたそうです。山家も当時は料亭で、時の宰相が訪れたこともあるとか。

しかし4代目の森一の時代に、前述の大火災が起こります。

伝統とモダンの両輪でうなぎの旨さを発信

同時に先代は、ただ老舗ののれんを守るだけではなく、新たな挑戦も必要だと感じていたようです。火災を経験したことから学んだリスクヘッジ



駅ビルの中でうなぎと酒のマリアージュを楽しむ「大宮う匠 山家膳兵衛」。

かもしれない、2007年には娘婿である大村晴利にのれん分けし、新業態「う匠山家膳兵衛」を立ち上げさせました。

「大宮う匠 山家膳兵衛」の名で、駅ビルや大規模ショッピングモールに出店した店舗は、明るくモダンな雰囲気、幅広い層のお客様に、うなぎの美味しさを発信しています。

看板のかば焼きは、秘伝のたれを共有して山家伝統の味を守る。同時に、時代や人の好みにあう新たな名物を…と開発した塩焼鰻重は、ごまかしの効かない素材の良さが好評を博し、う匠山家膳兵衛の看板メニューとなりました。

日本YEG会長などを歴任し、生まれたネットワークにより、全国の旨い食材や希少な銘酒に出会えたことが他店舗との差別化や新しさに活かされています。

伝統の味を次代へとつなぐ、承継準備も着々と

大宮駅の東口は、近い将来、大規模な再開発を控えています。そんな大きな変化の中でも「山家のうなぎの味わい」をしっかり守り継ぐべく、現在、次代を担う息子たちが店に入って修行を重ねています。

創業より150年…もしかしたらもっと長い伝統を持つ山家のうなぎを、大宮の街でいつまでも。味と技だけでなく、そんな想いもつないでいけたらと願っています。