

# マイウェイ

No.57  
2005

## かながわ 老舗グリル物語

協力 草間俊郎  
写真 林溪泉



財団法人はまぎん産業文化振興財団

平成17年9月発行 ● 発行人 平澤貞昭 ● 編集人 清水照雄 ● 発行 財団法人はまぎん産業文化振興財団 〒220-8611 横浜市西区みなとみらい3-1-1 ☎045-225-2171 (直通) 概西北社 大日本印刷 株



横浜から広がっていった洋食

草間俊郎くさま しゅんろう  
(神奈川県立栄養短期大学名誉教授)  
横浜食文化研究会代表



一八六〇年(万延元年)、横浜開港の翌年、横浜ホテルが波止場の近くに、オランダ人により設けられた。以後、ホテルが輩出し、西洋料理を提供しつつ、日本人コックを育てる場となる。例えば、一八七二年創立のオリエンタルホテルは、宮内省職員の研究先となった。

一八六二年に、C・ジョージがレストランを居留地で開業してから七年後、日本人の洋食屋二軒が開店した。以後、浮沈はあったが漸増し、二十三年後には、有名な店は十五軒を数えた。その中には、西洋亭、各集亭など外国人から直接、料理技術を学んで開店した店もある。

そして時代は大きく下るが、ホテル・ニューグランド(一九二七年開業)の初代コック長・スイス人のW・ワイルは、その優れた技術をコ

ック養成を通じ全国に伝えた。

横浜市は、戦災により経済的にも大打撃を受けたが、その後復興し、飲食店が急増した。同時に、異国情緒を横浜の食べ物に求める大衆の姿が目立ってきた。

それに呼応して洋食屋が相継いで開店したが、人気のあった洋食屋は、伊勢佐木町、野毛、元町など戦前からの繁華街に二十四軒、戦後開発された横浜駅西口に四軒あるとされた(一九七五年時点資料)。それぞれの店に特有のルーツがあるが、ハイカラで旨い味は大衆を満足させた。今では、市域の大拡張に伴い、多種多様な洋食屋が発展し、美味しさを贈っている。

「洋食の美松」(次ページ参照)にて、筆者の草間氏(左)と、オーナーシェフの平野氏。

参考文献/「ヨコハマ洋食文化事始め」(草間俊郎著、雄山閣)  
「横浜味覚散歩」(日神義夫著、丸ノ内出版)。



# 洋食の美松

横浜洋食の味を伝える親しみやすい老舗



右/店の構えは気張らない。下/飾られているおもちゃは、北原照久さんからのプレゼント。



外国人コック直伝の料理技術を継承するのが、「洋食の美松」です。先代の平野勇吉さんは、藤沢出身の渡辺謙吉氏（横浜のオランダ領事館料理室で働き、華族会館の料理長を経て、東京に中央亭を開いた）の下で料理を身につけ、後に喜久屋フルーツパーラーやホテル・ニューグランド、野沢屋（現・横浜松坂屋）などで料理長を務めました。

いつかは自分の店を持ちたいと、昭和三十六年に、五十歳を過ぎてから、石川町の自宅で開いたのがこの「洋食の美松」。日本人の好みに合わせた洋食を供し、現在は、ご子息の平野幹弥さんが、その味を引き継いでいます。

特製グレービーソースがかかったオムライス（1,260円）は、風味豊か。



人気メニューのカニコロッケ（1,365円）とハヤシライス（1,155円）。



写真右から、平野幹弥さん、桂子さんご夫妻。スタッフの松島さん。ウェイトレスをしている娘さんの匡身子さん。「元町でのお買い物帰りに、お立ち寄り下さい」と、ご主人。

所在地 ●横浜市中区石川町1-19  
平野ビル1、2F ☎045-681-8390  
営業時間 ●12時～22時  
月曜日（祝日の場合は翌日休）  
交通 ●JR根岸線石川町駅南口から徒歩1分

元氣にお店を取りしきる奥様の桂子さんにお話を聞くと「やっぱりソースが違いますよ」と言います。グレービーソース、デミグラスソース、ホワイトソース、ポテトサラダのマヨネーズとすべて自家製。材料の選定から、煮込み、熟成まで、こだわりを持って作っています。閉店後に仕込みをするので、ご夫婦の帰りはいつも夜中になるのだとか。

店の雰囲気は肩ひじ張らない庶民的なものながら、出来上がる料理は、どれも上品な香りと味わいがあります。この味にひかれて通う常連さんは多く、中には、親子三代で来ているというお客様もいるそうです。



# グリル・エス

最高の素材にこだわりを持つ老舗



最高級の和牛を使ったサーロインステーキ(5,250円)。甘みがあり、とても柔らかい。

右/シックな店の外観。馬車道から近い。左/店内には、地元の画家、市川勉さん・マリさん親子の絵が飾られている。



鉄製の重厚な照明器具が灯(とも)る店内は、落ち着いた雰囲気。ふだんは常連のお客さん、週末はご家族連れが多い。

右/ステーキ肉はオーダーが入ってからカットする。切って時間が経ったものとは、風味が違う。下/右からスタッフの犬山武志さん、鈴木美恵子さん、新名さん、鈴木訓好さん。



所在地 ● 横浜市中区相生町  
5-89 ☎045-681-2581  
営業時間 ● 11時半～14時、17時～22時 日曜休  
交通 ● JR 関内駅から徒歩5分

注文が入ると、お肉屋さん買いに走らされたのを覚えてます」  
 今や、そのステーキが「グリル・エス」の看板メニュー。最高級であるA5級の牛肉を、一本で買って、惜しみなくカットして出しています。わざわざ、東京から足を運ぶファンもいるそうです。  
 厨房で腕を振るうご主人の鈴木訓好さんは、「肉は正直なもので、いいものは、レアでもウェルダンでもおいしい。甘みがありますよ」と、言います。  
 切り落とした肉でハヤシライスやハッシュドビーフを作るので、こちらの味も上質で贅沢そのもの。「いい材料で基本に忠実に」が、おいしさの秘密です。

県立歴史博物館の近くにある、小さいながらも風格ある佇まいのお店です。昭和二十九年の開業以来、建物も内装も当時のままで、黒く光る梁やレンガの壁が、五十年の歴史を物語っています。  
 お客さんを笑顔で迎えてくれるのが、奥様の鈴木美恵子さん。十代の頃から、店を手伝うようになつたそうです。  
 「この辺りは、お店が少なかったから、本当に忙しかったですね。お客さんが溢れて、学校から帰ってきたら、私の部屋にまでいたこともありますよ」  
 当時は、給料日に、ちよつと良いものを食べようという方が、多かったとか。  
 「それでも、ステーキは減多に出なくて。」



## 信州エルム

グルメ作家が通った隠れた名店



5時間煮込むという、やわらかなタンシチュー(1,890円)と、大振りのカニクリームコロッケ(998円)。



上/ボリュームたっぷりのエビグラタン。クリームの風味が美味。下/厳選ワインに、焼酎や泡盛も。気楽にお酒が愉しめる。

緑に覆われた西洋の鉄鎧(よろい)が迎えてくれる。



上/店内は落ち着いた雲田気。しゃぶしゃぶやすきやきなど、和食メニューも人気。週末は予約がおすすめ。右/ご主人の嶋田隆さん。

所在地●川崎市川崎区小川町16-4 ☎0120-09-1332  
営業時間●11時半~14時頃、17時~23時頃(日、月、祝日は夜のみ) 月曜は不定期休業  
交通●JR川崎駅東口から徒歩4分

木の重い扉を開けると、ほの暗い店内にクラシック音楽が流れる、落ち着いた雰囲気。大通りから一本入ったところがあり、まさに知る人ぞ知るところというお店。食通として知られた作家の山口瞳さんは、この店の常連客で、小説のモデルとして登場したことがあるそうです。

「信州エルム」が開業したのは昭和三十九年。最初はカウンターだけの店でしたが、何度かの改装を経て、現在のかたちになりました。ご主人の嶋田隆さんは、先代である十歳年上のお兄さんの下で、料理を学んだそうです。

「兄は銀座の店で修業をして、とにかく一切妥協をしない人でしたね」

出来合いのものは一切使わずに作る味が、評判を呼びました。十数年前に、お兄さんが他界してからは、嶋田さんと、ご家族でお店を運営しています。

「店のことは家族に全部任せっきりで、作ることに専念できるから助かります」と、ご主人。とにかく丹念に調理するところが、一番のポリシーです。

「うちのお客さまは、『ごちそうさま』だけじゃなくて、『おいしかったよ』って言ってくれる。それが嬉しいですね」と、奥様の喜恵子さんはいます。

「昼のランチは、千円からと、お手ごろなお値段で本格的な味が楽しめますから、どうぞ」とご主人。



## 小町園

昭和ノスタルジアに浸れる老舗



上ノ純和風の家屋が目を引き。下ノ客室はすべて個室になっている。居心地の良さに、思わずうたた寝していく方もいるとか。下右ノ庭には季節の花木が。



玄関口の脇に控えめに掲げられたメニューを見なければ、だれも洋食を出すお店だとは分からないでしょう。鎌倉の若宮大路から入ってすぐにある「小町園」は、築七十年という民家をそのまま、お店にしています。座敷に通されると、四季折々の風情を見せる庭が、目の前に広がります。

開店したのは、昭和二十七年ころ。戦後の慌ただしい時期に、水交社（旧海軍の親ぼく団体）で修業をしたコックさんが、「ここで店をやらせて欲しい」と頼んできたのがきっかけだそうです。

店主の南沢正枝みなみさわさんは、当時、まだ学生でした。「始めたころは、サービス

旧海軍水交社の流れをくむレシピを、すべて手作り。まさに昭和の香りが残る味。写真のコースは3,570円。



左から南沢美紀子さん、正枝さん、喜正さん。ご家族でお店を運営している。「うちはいつまで経っても素人なんですよ」と、正枝さん。



も分からなくて、私がモタモタしていると、お客さんがテーブルを並べてくれたり。とにかく面白かったですね」

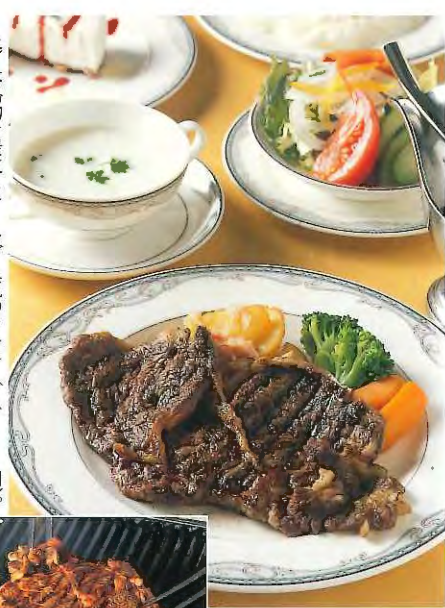
その後、南沢さんご家族でお店を引き継ぎ、以後、五十年近く、レシピ（調理法）はほとんど変えずに、そのままの味を守ってきました。ポタージュ、エビフライにチキンソテー。当時はモダンだったメニューも、いつしか懐かしい味に。

「この辺りは、桜並木があって、奥にはお屋敷が並んで、とても静かな場所でしたねえ」。変わり続ける街並みの中で、何も変わらぬ「小町園」。デザートをいただくころには、すっかりタイムスリップした気分になれることでしょう。



## レストラン ミカサ

松竹大船撮影所とともに歩んだ老舗



上／本格的な炭火ステーキが人気のランチ（3,500円）。  
下／カウンター席では、手際良く肉を焼く様子が見られる。



飾らず、いかにも気風のいい  
ご主人の中山弘さん。



名物カツメシ（1,500円）。トンカツと  
コルスローを、炒め飯で挟む。



上／明るく洒落た店内。右／映画界はもちろん、  
各界著名人からのプレゼントが飾られている。



係ないから、大変なもんだった」  
その中で、名物メニューになったのが  
「カツメシ」です。素早く食べられ、ま  
た、モダンな味が評判に。巨匠監督のス  
タッフは総勢百名近くになるので、何十  
皿ものカツメシを毎日届けたそうです。  
淡島千景さんや岸恵子さんなど、往年  
のスターにとっても、この味は、映画の  
古きよき時代を思い出させるのだとか。  
フランスにも出掛けて、料理修業を重  
ねた中山さん。ミカサは食堂から洒落た  
本格レストランへと、その趣を変えまし  
たが、メニューを開くと「懐かしの洋食」  
の部があり、カツメシの文字が誇らしげ  
に書かれています。

「レストラン ミカサ」は、大船の松竹  
撮影所とともに、その歩みを始めました。  
蒲田の撮影所が、大船に移転したのが昭  
和十年。最初は撮影所内に従業員食堂  
として、翌年からは、撮影所の前に場所  
を移し、開店しました。

「Mi Casa っていうのは、スペイン語で  
私の家という意味。これは松竹の脚本家  
が名前をつけてくれたんだ」と、二代目  
として暖簾を守る、中山弘さん。

役者さん、監督さんを始め、撮影スタ  
ッフなど、映画関係のお客さんがほとん  
ど。また、撮影で使われる料理や仕出し  
などをこなす時代が続きました。

「撮影は、夜中だろうと昼間だろうと関



# 洋食カサヤ

コッコツと厚木の味を育てた名店



スペシャルハンバーグステーキセット(1,250円)。厚いチーズとデミグラスソースのバランスが絶妙。

厚木に店を構える「洋食カサヤ」は、昭和四十三年の創業。横浜の老舗グリルで修業をした佐藤秀夫さんと、奥様の正子さんと切り盛りしています。元々はサラリーマンをしていたという秀夫さん。二十六歳の時、結婚を機に洋食の世界へ入りました。「食べ物だったら食いっぱぐれないと思ってね」と笑う

上/お店は601号線沿いのアメリカン・スタイル。下/にこやかな佐藤さんご夫妻。ご繁盛の秘訣は、「ただコッコツやつてきただけです」とご謙てん。



所在地 ● 厚木市元町12-5  
☎046-222-2837  
営業時間 ● 平日11時半~20時半、日、祝日11時半~20時 火曜休  
交通 ● 小田急線本厚木駅から徒歩12分

ご主人、「とにかく一生懸命で：あんまり辛いことはなかったですよ」。三年間の修業を終え、厚木に店を開きました。付近では洋食はまだ珍しく、目の前の道路の交通量が多いこともあって、オープン当初から、車のお客さんの人気呼びました。一年後に、高速道路へのバイパスができて、客足は一時鈍ったそ

うですが、味を覚えて通ってくれる常連さんが増えました。

人気のメニューは、やはりハンバーグ。お二人のお人柄がそのまま感じられるような、暖かみのある味わいです。お子様連れの家族客が多いので、コシヨウを少なくしたりと、いろいろ工夫があるのだとか。

「厚木の味っていうのかしらね」と、正子さんは胸を張ります。

息子さんが、現在、イタリアンや和食のレストランで働き、料理の道歩んでいるそうです。「ここに戻るのかは分かりませんがね」と、言いながら、お二人の顔はほころんでいました。



左/明るく日が差す店内。シンプルで家庭的な雰囲気。右/コーンがたっぷりのったチキンソテー (900円) も人気商品。



## 洋食スコット

大人の遊び心をくすぐる名店



コンビプレートで出されるシーフード&ステーキセット(2,300円)。大人の「お子様ランチ」といった魅力がある。



ツタが絡む入り口。味を知る常連さんや、リピーターのお客さんが多い。



おみやげ用のカツサンド(950円)。こちらも贅沢なボリュームだ。



右/伊藤陽一さん。中/18席ほどのお店。左/店内には愉快な装飾が。

「スコット」が開店したのは、昭和三十一年。先代であるお父さんは板前をしていましたが、日本料理は旅館でいいものを出しており、お客はたん能しているからと、洋食のお店にしたそうです。

店が軌道に乗り始めた頃、お父さんが急逝。当時十八歳だった伊藤陽一さんが、その後を継ぎました。「料理は問題なかつたけれど、大人の付き合いにちよつと背伸びをしたかな」と言います。

もともとスコットは、箱根湯本の花柳界の人たちが嵬<sup>ひいき</sup>筋の、お座敷洋食の店。現在は、一般のお客さんに向けて営業していますが、大人の雰囲気大切にするために、今でもお子様(十歳未満)はこ

遠慮いただいています。

評判の料理をいだと、ところどころで、オツと思わせるアイデアに出会います。例えば、大きなカニクリームコロッケからカニミツが出てきたり。

「日本料理のセンスだよ。もともとが洋食じゃないから、発想が自由なんだ」

ハチミツが利いた甘いドレッシング、大胆に盛られたステーキにフライ添え……。どこか遊び心に富んでいます。

「四人で来て全員同メニューは、ちょっとガツカリするね。せつかくだから、いろんな味を楽しんでよ」と、伊藤さん。お昼時には、一時間待ちも珍しくない人気店、予約がご安心です。



上左／飛騨高山の商品を中心に、材質・デザインにこだわった家具を販売している。上右／立川さん。仕入れから販売まですべてをこなす。中左／小物類も充実している。中・右と下／社長でお父様の公洋さんと。店の外観。下・左と中／家具店“PORTA”の店内で、説明を受けながら視察。下右／コブレンツ。どの街も景観が素晴らしかった。

### 本場の家具の世界が見たい

平成十六年に、(財)はまぎん産業文化振興財団主催の商業従業者海外派遣団に参加して、パリ、コブレンツ、フランクフルトを視察してきました。

偶然、「商店街新聞」の海外派遣団員募集の記事を見て応募したのですが、正直にいうと、最初は派遣団の意味がよく分かっていませんでした。運良く、課題のレポートが通って参加させていただけることになり、打ち合わせをする中で、段々と自分のテーマがイメージできてきました。

海外派遣団員が語る⑧  
洗練されたデザインの家具と  
親切な接客、ディスプレイの  
質の高さに目を引かれました。  
伊勢原市板戸 宮田家具店 立川宏樹さん

### 洋風の家具を使い始めて、まだ四十

〜五十年ほどの日本と、それこそ何百年以上という歴史がある国では、どうい違いがあるのか。洋家具発祥の地であるヨーロッパで、本場の家具の世界を見てみたいと考えたんですね。

当初は、デザインの良い家具を作っているデンマークを希望しましたが、行き先はドイツになりました。ドイツもパウハウスを始めとして、有名なデザイナーを輩出しています。それに、実際に店主の方と経営的なことも含めてお話ができるということで、魅力的だと思いました。

### 特色が異なる二つの店舗

今回の視察では、二つの家具店を訪ねました。最初の「PORTA」という店は、かなりの大型店だと聞いていましたが、実際に訪ね、その大きさにあっけにと取られてしまいました。

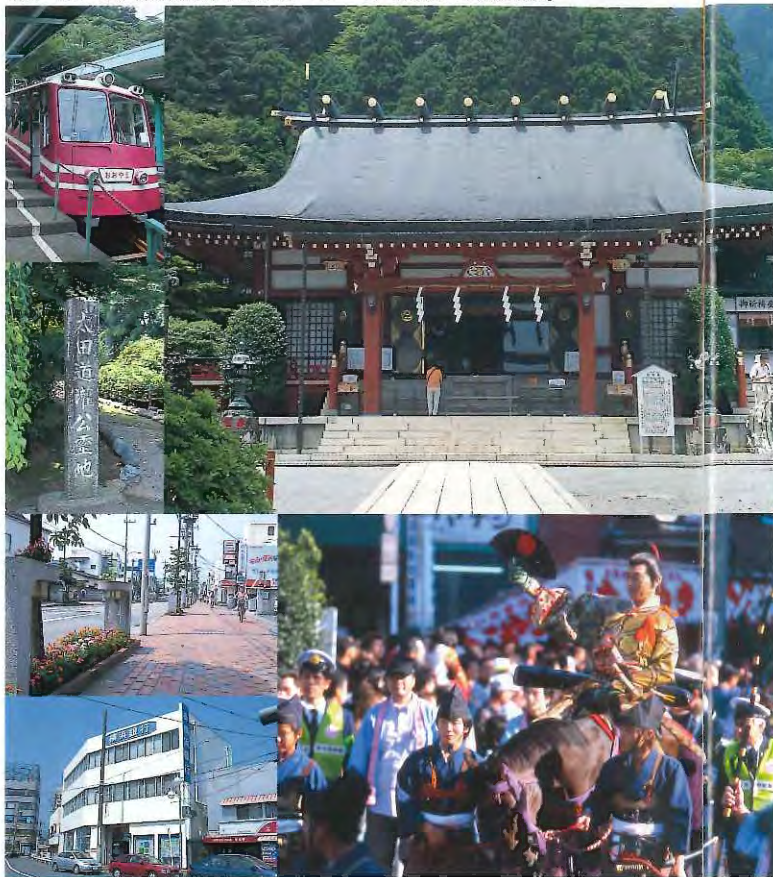
どちらかというと量販店に近い業態で、伝統的な家具以外は、品質はそれほどでもないという印象でした。しかし、安価な商品でもデザインが洗練されていますね。

また、スピーカーを組み込んだシステム家具などは、日本にはないもので





上右/大山の阿夫利神社。雨乞いに靈験あらたかとされ、修験道の靈場としても栄えた。写真は下社であり、本殿は山頂にある。上左/大山ケーブルカー。中/洞昌院にある太田道灌の墓所。下右/毎年10月に催される「道灌まつり」(写真提供:伊勢原市)。下左・上/伊勢原市片町商店街。下左・下/横浜銀行伊勢原支店。



す。フレンドリーな接客も、印象的でした。

お話を聞くと、中国や東欧からの輸入品が多く、国内メーカーのものは少ないと。そういった事情は、日本の大手の家具店とよく似ています。

大型店化が進む業界全体の流れは、日本も同じ道を辿っているなと思います。自分の店の規模では、今まで以上にしっかり特色を出していないかと、と身が引き締まる思いでした。

もう一店舗の「AMBIENTE」は、古城を使い、それぞれの部屋に家具の展示がしてある高級店です。あい

にく引つ越しの作業中で、今回は見学のみでした。

とにかく、目の保養になったというか。ベッドルームにしても、ただ、家具を展示するのではなく、まるごと部屋に持っていけそうなくらいに、ディスプレイが凝っている。

小物の合わせ方や照明の当て方など、女性の目から見た演出をしている感じがしましたね。こういう雰囲気づくりは、参考にしたいです。

### 充実していた八日間

視察では、他にも様々な店を回りま

したが、一番、印象に残ったのはパリのワイン店ですね。いかにもフランス人というオシャレな店長さんで、とにかく商品知識がすごい。プロフェッショナルなのに感心しましたね。

団員の皆さんとも、いい交流ができました。最初は、同室に二人ということとで、少し「気をつかうかな」と、不安がありました。結局、それが良かったですね。本当に気のいい人ばかりで、色々な話ができました。

派遣団の八日間は、普段では味わうことができない、貴重な時間でした。団長をはじめ、団員のみなさん、添乗員の高木さん、各関係団体の皆さまには、大変感謝しております。



※(株)宮田家具店 ●伊勢原市板戸457-1 / 小田急線伊勢原駅北口から徒歩約10分 / ☎0463-942261、FAX0463-960788 / 営業時間 10時~19時 / 木曜日 <http://www.miyata.com/>

立川宏樹(たちかわ・ひろき) ●昭和47年、伊勢原市生まれ。大学卒業後、家具メーカーに3年勤務。6年前より宮田家具店に戻り、特色ある店づくりを目指す。

※(株)はまぎん産業文化振興財団では、事業の一つの柱として、平成元年より神奈川県内の商業従業者の方を対象に「神奈川県商業従業者海外派遣事業」を主催。海外の商業文化を視察する機会を提供しております。



ホール

〈はまぎんホール ヴィアマールからのお知らせ〉  
ホール利用のご案内

ヴィアマールは、イタリア語で「船便」の意味。広く世界へつらなる文化、芸術をお届けするホールでありたいという願いをこめ、名づけました。みなとみらいに建つ横浜銀行本店ビル一階にあり、ジャンルを問わず、コンサート、講演会などにご利用いただけます。

施設概要

- ホール 客席数517席（前舞台使用時490席）
- 使用時間 9時～22時まで
- 使用料金 基本料金、技術者料金、付帯設備使用料の合計。基本料金は、1日を3区分に設定、平日1区分6万3千円。\*
- 休館日 月曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始、5月3日～5日
- お問い合わせ・お申し込み先 ヴィアマールホール事務局（銀行営業日の10時～16時） ☎045（225）2173  
横浜市西区みなとみらい3-1-1 横浜銀行本店1階



はまぎんホール ヴィアマール



<http://www.yokohama-viamare.or.jp/>  
※「マイウェイ」へのご意見・ご要望は  
[info@yokohama-viamare.or.jp](mailto:info@yokohama-viamare.or.jp)  
へお気軽にお寄せください。

〈はまぎん〉からのお知らせ  
「年金」電話相談サービス  
（無料）のご案内

年金制度や年金請求の手続き方法など、年金に関する疑問に、何でもお答えいたします。また、年金に関連した雇用保険制度、健康保険制度についての相談や「年金教室」のお申し込みも承ります。お気軽にお電話ください。

- 〈はまぎん〉年金デスク  
フリーダイヤル ☎0120(334)089
- 相談受付日 銀行窓口営業日
- 相談受付時間 9時～17時

編集後記

一口に洋食と申ししましても、その種類は、多岐にわたっておりますが、日常の食生活の中で、最も身近な洋食としては、今も昔も、やはりオムライス、ハヤシライス、ステーキなどの一品を思い浮かべられるに違いありません。今回のマイウェイは、この伝統ある洋食の味を、永きにわたり大切に守り続けている七カ店をご紹介する「かながわ老舗グリル物語」を刊行いたしました。この中では、各店のオーナーにご登場をいただき、お店自慢の「絶品の味」をご紹介いただくとともに、伝統に培われた味と店を守ることへの苦勞や喜びを語っていただきました。お言葉の中からは、永い歴史を重ねたお店ならではの「食材へのこだわり、磨きぬかれた技術そして、お客様への最高のもてなし」へ

の熱い思いが切に感じられました。この卓越した「技と心」が、いつの時代においても、多くの方々を惹きつけてやまない魅力の礎になっているのではないのでしょうか。皆さま方にも、足を運んでいただき、各店の「絶品の味」をお楽しみいただければと存じます。最後になりましたが、巻頭の文をご執筆いただいた草間俊郎様をはじめ、取材にご協力いただきました関係者の皆さまに厚く御礼を申し上げます。

財団法人はまぎん産業文化振興財団  
事務局長 清水照雄

● 次号予告 十二月下旬刊行  
「続・横浜もののはじめ物語」(仮)