

すながわのおみせ

そば・うどんのていおう

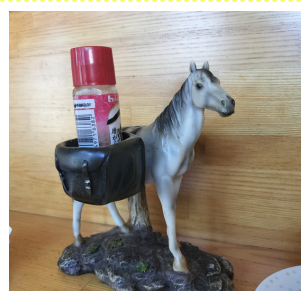
vol.20

70歳から歩んだ第二の人生

愛される砂川の元気食堂 そば・うどんのていおう



この地で15年間営業されている奥山 千鶴子さん



お客様から頂いた競馬グッズ達



店主の奥山千鶴さんは小樽市生まれ。3歳で砂川市に移住し、砂川南高校を卒業後、同市で結婚して人生の大半を過ごしてきた。店の建物はもともと衣料品店だった場所で、奥山さんの娘さんが買い取った。当時は店舗部分が車庫として使われ、住宅に近い状態だったという。

転機となったのは、娘さんが体調を崩して前職の継続が困難になったことだった。「ここで何か仕事をしよう」と一念発起し、店舗を改装したことが開店のきっかけとなった。当初は娘さんが店を切り盛りし、奥山さんは手伝いとして厨房に立っていた。

しかし、やがて娘さんが本業へ復帰となり、一度は店を休業する事態になった。その際、常連客から「もったいない。一人でもやりなよ」と声が上がリ、奥山さんは一人で店を切り盛りしていく決意を固めた。

ユニークな店名「ていおう」は、競走馬トウカイテイオーのファンだった娘さんが命名した。奥山さんは「偉そうな名前に思えて、本当は変更したかった」と笑顔で振り返る。

開店当時は夜間営業や酒類の提供も行っていたが、トラブル防止のため「アルコールなし・昼のみ」の営業形態へ変更した。



また昨年4月には、娘さんの機転によって奥山さんの脳梗塞の初期症状が早期発見され、即座に入院。後遺症もなく3カ月の休業を経て無事に復帰を果たした。

現在は娘さんとの約束を守り、月・火・金・土曜日の週4日営業で元気に店を続けている。

奥山さんは20年以上飲食店に勤め、そこでいろいろな料理をみっちり仕込まれたという。

屋号には「そば・うどん」と掲げられているが、同店の看板メニューはカレーとポークチャップだ。

カレーは、娘さんの職場の調理師さんたちから聞いたコツを色々試して、自分なりに作り上げたレシピ。豚肉を3時間かけてじっくり煮込み、口の中でほぐれる柔らかさに仕上げている。娘さんからは「お母さん、これだけは絶対に変えないでね」とて厳しく言われているそう。添えられる福神漬には無着色のものを使用するなど、細部にもこだわりが光る。

一方のポークチャップは、割烹で働き料理好きだった奥山さんの母が、ハレの日のごちそうとして振る舞った「豚肉のケチャップ炒め」がルーツとなっている。砂川ポークチャップ協議会の発足時には、関係者から「これぞ本物の味」と太鼓判を押された逸品だ。

奥山さんの原動力は、「いつまでも健康でいたい」という強い思いと、妥協のない衛生管理への意識だ。

「今の砂川は少し静かになりましたが、ここがみなさんにとって心からホッと落ち着ける『憩いの場』になれたら嬉しいと思います。私自身にとっても大切な生きがいですので、体が動く限りは、もう少しここで頑張っていきたいと思っています。」と意気込んでいた。【森 直之】



名物のカツカレー



ポークチャップ

〒073-0161
砂川市東1条南2丁目1番25号
0125-526479
11時〜15時
定休日 毎週水・木・日曜日

SubaCoだよりのバックナンバーは
市役所・商工労働観光課・すないるにて配布中！