船場の起業家②

うどんすきの商売学

絵・文

熱田親憙



ような気がする。それで ルモン」「むしずし」な なものがある。「たこ焼 も、大阪の味として健在 は、他の地方でも外食産 業が発展して遠くなった 「お好み焼き」 食いだおれの大阪 場していただいた総合卸 は船場の同志で、先週登 長とお話しした。縁結び は一うどんすき」だろう。 どがポピュラーだが、ち ょっと気取ったところで 美々卯」の薩摩卯一会 今回は、その第一人者

H

らの付き合いという。 れた、大阪駅前の繊維問 売業「大西」の大西隆会 長だ。戦後まもなく開か **座街で働いていたころか**

た、物腰の柔らかいお人 は見えぬかくしゃくとし 薩摩会長は、八十翁と 江戸後期の儒学者で農政

美々卯本店

点が多い。薩摩会長も「開 の小売業には、学ぶべき

を好む若い人々にも受け

入れられるような、日本

熱を入れて語られた。 学』を心がけてきた」と 店以来今日まで『砂場哲

> 添えた「新・そば」の開 的味わいに新しい文化を

発が楽しみである。

ば」。つけ汁が薄くなら 氏によって創業された。 25)年、戎橋のふもと 主力商品は「うづらそ で、薩摩会長の父平八郎 柄。挨拶もそこそこに創 まで語っていただいた。 業時の苦労話から商売学 美々卯は大正14(19 閉店しようとした。それ が開店したが振るわず、

と、近くに新しいそば屋 そば」という大繁盛した 店があった。あやかろう 軒が紹介した実話を教え 学者でもあった、中井履 ていただいた。心斎橋近 くの新町新地に、「砂場

熱いそばにつけたとい 高級品のウズラ卵2個を ないように、鶏卵でなく を知った「砂場そば」の ご主人は、自分の店の営

度な同質競争をする今日 が集まって記念会を開い 前には大阪のそば屋有志 るよう図ったという。 い客を近くの新店に向け 業時間を短くして、夜遅 た。同じマーケットで過 に引き継がれ、30年ほど 「砂場そば」の徳は後世 普及。ラーメン、パスタ ごとは、大阪での「そば」

うかがったような気がす

ここで薩摩会長から、

だ。早くも味覚の神髄を う。まさにアイデア商品

> 場からもそうあってほし に言われたという。全 く同感であり、客の立 ぶれる」と、口癖のよう の商売は大きくしたらつ 一方、母親からは

き継がれる「砂場そば」の徳 を破れ、そして離れよ 級鍋料理に高めていっ 汁にこだわり、ざるそば た。これには「先代の殻 も、身近で面白かった。 を使い分けるという話 けそばには薄めのかけ汁 の家訓があったようだ。 すきを大阪の、日本の高 ことにこだわり、うどん には濃い目の付け汁、か 季の旬の味を食卓に盛る び、日本のすばらしい四 ぞいた。たたき上げ主義 って味作りの基本を学 を嫌い、一流料理店に入 薩摩会長の目下の関心 職人の顔もちらりとの