

なごみ すぎやま あやこ 今月の寺ともさん 家庭料理さぬき和味 杉山亜矢子さん



今月の寺ともさんは、高松駅南側の家庭料理さぬき和味（なごみ）の二代目・杉山亜矢子さんです。家庭料理さぬき和味は、母である先代女将・由（ゆみ）さんが11年前にオープンさせたお店です。由さんは、老舗料亭やホテルの高級日本料理店などでの接客業経験を生かし、単身赴任の方やJRで通勤される方、そしてご近所の方などに、旬のものや身体にいいものを召し上がって頂きたいとの思いで開いたお店です。おススメ料理は、少し前なら「マンバのけんちゃん」や今の時季なら「葉ごぼうの煮つけ」など、四季折々の旬のものです。そのメニューたるや、100種類にも及んでいました。ところが一昨年、その由さんが突然交通事故でお亡くなりになってしまったのです。

オープン当初から一緒に手伝っていた亜矢子さんは、母亡き後もお店をたたむことができなかつたそうです。しかし一段落した後に、私にもできるならやってみようとお店を再開させたのが昨年の8月上旬のことでした。ところがご存じの通り、コロナ対策による時短要請があり、9月は休業せざるを得ず、10月に再開したものの1年半ばかり2か月の蔓延防止期間となったのです。それでも、先代女将の頃からの常連さんは、当初「大丈夫？」と不安そうでしたが、いざ再開すると「再開してくれて、ありがとう」と口々に感謝の言葉が寄せられたそうです。先代女将のレシピも残っておらず、記憶を頼りに味を確かめながら試行錯誤の日々が続いています。ただ、言われた通りできたとしても、同じ味を再現するのは不可能と割り切って、自分の味を切り拓いている最中です。お店を続けている楽しさは、お客様の表情が見えることです。その日一日をどんなふうに過ごしたのかいきいきと伝わってくるようです。「毎日楽しく生きてなきやダメよ」が口癖だった亡き母の先代女将。お店にいますと、今も一緒に楽しく切り盛りしている気がする毎日です。嬉しい事に、かつてのご自身の立場に代わってお嬢さんがお手伝いしてくれています。とってもアットホームなお店です。ぜひ暖簾をくぐってみてください。

***** : ご自慢のペットちゃん *****



名前：リンゴ
性別：♀
お年：8歳
種類：ロシアブルー
好物：先輩猫サクラちゃん
住所：玉垣さん宅(高松市)
性格：怖がり
苦手：見知らぬ人

エピソード：玉垣さんが、既に飼っていた猫ちゃんのための首輪を買いにペットショップに出かけた折に、気に入ったのがリンゴちゃんです。左の写真のように、先輩の猫（サクラちゃん）にべったりくっついていきます。猫鍋状態ですね。サクラちゃんも時折うっとうしくなるのか、ハーッ！と凄むのですが、全く動じません。名前の由来は、サクラちゃん・ももちゃん・あんずちゃんと来た一連の流れで、りんごちゃんに決まったそうですよ。(笑)

ご自慢のペットちゃん
募集中だにゃん！

***** 総代さん便り : *****

総代の植田です。先日、玉藻公園・高松城跡の被雲閣にある蘇鉄の間の耐震補強工事が一年三か月の工事期間を経て完成したとの事で、一般公開の説明会があり参加してまいりました。被雲閣は大正三年から三年の歳月をかけて高松松平家十二代松平頼壽公により建て替えられた松平家の別邸です。伝統的な書院造りに洋風建築の要素を取り入れた近代和風建築で各部屋の名前は眼前に広がる景色や植物等に由来しているそうです。太い鉄骨が要所々にはめられており力強さを感じました。蘇鉄の間から順次耐震工事が進められて行くとの事でした。さてコロナ禍ですが、蔓延防止期も終わり、観光客の皆さんも徐々に戻ってこられているようです。まだまだ日々の生活に気を付けつつ一日でも早くこの話題について書かなくてもよい日が訪れる事を願ってやみません。

