細腕なんて言わせない!!

302

昔から料理が好きなのよ

「赤字、覚悟なんです」と話す　大谷　優子さん

■おかあちゃんの台所「大谷屋」店主
■いわき市常磐上湯長谷町五反田三〇六
電話／〇二四六―四二―三三八四

「私ね、子どものころ、母に教えられたこともありますけど、料理が好きなのよ。売り上げはトントンですけど」と、笑いながら語る大谷さん

前職での長い経験を生かし、定年後に一人で「こだわりと手作りの店」を開業して間もなく二十五年、四半世紀を迎える格安弁当店「大谷屋」の店主、大谷優子さん（八一）は、「皆さんに喜んでもらえれば…」と、毎朝五時前からの弁当作りに余念がない。

大谷さんは、四十代のころから地域内の特別養護老人ホーム「いわさき荘」で入所者たちの食事作りに励んでいた。定年の六十歳まで勤め、この間、あらゆる料理を作り続けてきた。

「幼いころから母親に料理を教えられてきたし、そんなことで私も好きになったんです」と話す大谷さん、定年後間もない平成九年六月、自宅近くのマンション脇の施設を借りて待望の店の開業に踏み切った。

メニューは日替わり、コロッケ、ヒレカツ、チキン、竜田揚げといった弁当に加え、おにぎりやササミフライ、煮物、漬物類。弁当は一つ五百～六百円、単品は大半が百円。利用者の希望に応じ八百円、千円の特注弁当、オードブル、時季

弁当のメニューは、和風ものがズラリ

「梅干しは〝自慢の味〟です」

にはおせち類も受け付けてきた。

周囲は団地の密集地区、また小、中学校、さまざまな会社もあったことで売れ行きもよく、「朝の三時に起きて何種類ものお弁当を作りました。二百～三百個という時もありましたね」と、オープン当初を振り返る。

その後、同十二年五月、自宅の新築と同時に家屋内に調理場も設け、スタート時と同様のメニューを作り対応。

近隣へは夫が車で配達

食材の特徴の一つに〝万能食品〟、「梅干し」がある。東日本大震災、そして原発事故による放射能汚染で「いわきの梅はダメ」といった風評が流れたことから、知人の紹介で埼玉県の梅林農家まで走り、以来、同所の梅を買い付け、自ら作った梅干しを弁当の友としている。また、あの震災後は米や野菜類にも十二分に配慮、これらも無農薬栽培のものを購入している、と言う。

「震災の時は店も休み。どこへも避難したりしませんでした。しかし、水は大変でした。でも、鹿島の実家からもらったり、給水で何とか間に合ったので、店はすぐに再開できました」

終始笑顔で語る大谷さんの「自慢の味」は、梅干しのほか、キンピラ、白菜の漬物など和風食品で、「喜んでもらえればうれしい。でも、ハイカラなものはダメ」。ズラリとそろう品物のうち、単品類の中での一番人気はコロッケ、子どもたちは竜田揚げとか。

二十五年ものキャリアもあって、顧客、ファンも多い店だが、「もう、年なので量をやや縮小しないと…」と笑いながら語る大谷さん、現在、店は土・日曜は休み。電話などでオーダーを受け付け、元市職員で夫の勝春さん（八四）が車で近隣へ配達し、〝婦唱夫随〟で運営。

穏やかに続ける大谷さんは、「売り上げは、スットントンのトン。赤字覚悟。小遣い程度になれば、です。私、料理が好きなのよ」と冗談を交えて語りつつ、現在の社会については「変わりすぎてついて行けませんよ。人の心も読めないしねぇー。それとね、政治はね、弱いもの、年寄りや子どもの味方にならなければ」と、やんわり語っていた。

プロフィル

おおたに・ゆうこ

1940年4月27日生まれ。常磐三沢町生まれ。「じっとしていられない性格」。調理場には自身が書いた墨彩画、動物、花の絵などが飾られ、「私のギャラリーなのよ」。休日は絵を描いたり、洋裁、和裁のリフォーム、さらには近くの温泉施設で癒やしつつ、筋トレにも励むマルチ型。アルコール関連は、豆乳の焼酎割りが好みとか。血液型は、A型

※このコーナーは隔月掲載です。

■お知らせ＝このコーナーでは、自ら選んだ仕事に、あるいはその人生においてひた向きに励み、努めている女性を紹介しています。情報をお寄せください。

秋の茶の湯道具逸品展 ～茶道具200余点を一堂に～

◆会期 令和3年10月28日（木）～11月9日（火）

初秋から来春に向けての茶の湯道具、掛軸・茶釜・水指・茶盌・棚・香合・棗・茶托などの時代物、千家十職、各御家元書付物、現代茶道具作家の逸品作品から、お稽古道具まで200余点を一堂に展示、特別価格にて販売いたします。
ぜひ、この機会に社中お誘い合わせの上、ご来場下さいます様ご案内申し上げます。

有限会社 小野美術 営業時間 午前10時～午後6時（最終日は午後5時閉場）
いわき市平字中町22番地の2 Kビル1F ☎0246-35-0383
HP:http://onobijutsu.jp e-mail:onobijutsu@sirius.ocn.ne.jp