

料理人 4 代 (004)

タヴォラアミーカ 榮楽亭 小島敏裕

榮楽亭の始まり

名古屋における洋食の始まりは明治 23年、陸軍大将桂太郎の作った将校クラブ（偕行社）と伝えられますが、ナイフとフォークを使いパンと共に食する高級洋食とは異なり、ごはんのおかずとして日本独自のスタイルとして発達し、普及していったのが大衆洋食です。

明治の終わりから大正にかけて創業し、長く親しまれている店には、勝利亭、クラブ亭、扇亭、ダイヤ食堂、御幸亭等があります。私の曾祖父、古川

銀治郎が開いた榮楽亭もその中の一軒でした。

銀治郎夫妻は、同じ長屋に住む森川さん（クラブ亭創業者）と仲が良く、広小路に並んで屋台を出していました。まだ若かった森川さんの分も練炭をおこし、下準備が整ったところに現れてビール瓶で肉をたたき薄く広いカツを提供する。今に続くワラジカツの原点です。使っていたビールはカブト（加富登）ビール。明治 22年半田にできた丸三ビールの商品で、長い変遷を経て、今はサッポロビールに統合されています。

銀治郎は牛メシ（今の牛丼に近いもの）と串カツを出していました。カツが冷めると隣の屋台のどて煮のみそだれをつけて温かくしていたので、みそカツの始まりの形とも言えるでしょう。

仕事にしても遊びにしても閃きを実行に移す人で進歩的なものを求め、大池町（鶴舞と上前津の間）にあった精養軒（商工会議所を兼ねていた）で、ハヤシ・トンカツ・オムライスを、布池町のアメリカ領事館のコックにコロケ等他の西洋料理を教わります。

「鶏は食うけど豚は食わない」という時代から始めた商売でしたが住居が類焼したため、門前町大光院（愛知学院の前身）の中にあつた曹洞林（曹洞宗第三中学林）でまかないをして働き、できた貯えで新栄の十字路の角（今のイゲッタビルの斜向かい）に出した食堂が榮楽亭です。第一次大戦のちょうど後、大正 9年



戦後の榮楽亭

（1920年）奥行きのない小さな店でした。

銀治郎の長男信治朗（2代目・私の祖父）は、屋台の頃から手伝っていたのですが、次男の竹治郎と共に山口町のお寺での修行の後、大阪の洋服屋に丁稚として勤めていました。大正初めの洋服屋ですから、銀治郎の目が色々な所に向いていたのがわかります。

榮楽亭を開くに当たり、もう一度引き取られることになり、信治朗は榮楽亭で、竹治郎は東京へ出て浅草で洋食を覚えます。（後に一の宮の上本町で古川屋という洋食と和食の店を営み、本家にも少なからぬ影響を与えることとなります。）

当時は若い人を雇って自転車の後に出前箱の配達でかせいでいました。初代銀治郎は 50前で隠居信治朗に店を任せます。覚王山の下に造った隠居屋敷は、信治朗の妻の実家、瀬部の熊沢家の棟梁によるもので、池を作り鮒を泳がせて、従業員の休みの日にはそこで遊ばせ、預金させて将来の独立の資金とさせます。覚王山までしか市電の通っていない時代のことです。

信治朗の長男舒雄と次男司郎（3代目・私の父）は仕事のじゃまになるからと覚王山の家で育てられます。数年の後、とにかくじっとしてられない質の銀治郎は、清水にあった大きなつけもの屋の後に店を持ち、榮楽亭支店とします。昭和 4年～9年の短い期間のことで、舒雄と司郎の兄弟も自宅を兼ねたその店に住んでいました。

またその頃には、大曾根と代官町にも、のれん分けされた榮楽亭が在ったそうです。

信治朗が任された本店はうまく回り、知多半島の長浦に名鉄電車の開発による別荘を持ち、その他土地も持っていました。戦時に入っていく中でのぜいたくは許されず、別荘はこわし、全ての土地を芋畑にして人に任せていたため、後の農地解放で取られてしまうこととなります。

戦時中は政令によって洋食は打ち切られても、労働者の為の営業は許されていました。食料がなくなっていき、配給のクジラを焼いたり揚げたりして提供するも、若い働き手が兵隊にとられていき、店も細々となっていきます。

今回は、創業前から大戦に入っていくまでを書きました。多くは、私の小さい頃から何度も聞かされた話ですが、文章にするにはその間をつなげる必要があります。父を始め、何人かの親戚に話を聞き直したり、他に問い合わせたりもしました。改めて、この時代の人達の生きていく力強さ、何度でもやり直す前向きな姿勢に、今さらですが学ばせてもらった思いです。