



ESSAY

～靈園に仙台ゆかりの
人をたずねて9～

白岩 貞夫（1934～2017）

30年間、厨房に立ち、
味で評判のお弁当をつくり続けた。



2、3年前まで、東北大学病院の向かい側に、「味かく亭」という看板を掲げるお弁当屋さんがあったことをご存知だろうか。一番の人気メニューは、唐揚げ弁当。外側はカリッと揚がり、噛みしめると肉汁がジュワッとしみ出てくる味を求めて、昼時には人があふれるほどの混雑だった。この店のオーナーとして、約30年間、厨房に立ち続けたのが白岩貞夫さんである。

夫人の良子さんのお話に驚いた。貞夫さんは学校卒業後は建設機械を扱う会社のトップセールスマントとして活躍し、のちに独立して碎石などの機械を販売し、みずから現場で発破工事を行うこともあったという。

50歳になった頃のこと、ある朝、新聞に折り込まれた大手弁当チェーンの加盟店募集のチラシを見て、「お弁当屋もいいな」と応募してオーナーとなり、畠違いの業界でみると、うちに売上トップの店をつくり上げてしまった。「行動力があって、先のことは心配しない人」と良子さんは、いつも自信に満ちて前向きだった夫を振り返る。

やがて個人経営の店として独立し、唐揚げ弁当を初め、カキフライ、かき揚げ、海苔シャケ…とさまざまなお弁当を売り出していく。海苔弁といっても、ごはんの上にまず明太子を敷くのが味かく亭流。一味違ったアイデアと工夫が光るボリュームたっぷりのお弁当は、近隣住民、タクシーの運転手、大学病院にくる付き添いの家族などによろこばれ、多くのファンを獲得していく。仙台市外からわざわざ買いにくる人もいた。

西大立目 祥子(にしおおたちめ・しょうこ)

フリーライター。地元学の視点で仙台のまちや広瀬川について執筆している。著書に『仙台まち歩き』(河北新報出版センター)。

決して若くはない年齢になってからの新スタートなのだから、雇い入れた人に仕事を任せることもあっただろうと思いつきや、それは24時間営業をしていた一時期だけ。「朝4時に店に出て、ダンボール一箱の鶏肉を全部一人で切るのよ。他人に任せられない人なのよね」と良子さん。何事にも全力で取り組む貞夫さんの口癖は、

「嘘つかな、ごまかすな、約束は必ず守れ」。良子さんにも2人の娘にもきびしく言い続けたこの信条は、仕事に向かう自分を支えるものでもあったのだろう。

料理の修業をしたわけでもないのに、貞夫さんの味付けはおいしかった。「サラダの千切りも上手だったし、いったいどこで料理を覚えたのかしらね」と、良子さんは確かだった腕前をいまだ不思議がる。

店は東日本大震災の直後も営業し、多くの人々のお腹を満たし続けた。そして、80歳を過ぎた頃、「もう十分に働いた」と自ら閉店を決意。最後の日は、「ありがとう」の言葉とともに常連客から贈られた色とりどりの花で、店のカウンターがいっぱいになった。

庭仕事をしながら過ごす引退後の日々は、貞夫さんにとってはおだやかで気の休まる初めての長い休日だったかもしれない。そんな中、体調を崩し誤嚥性肺炎のため2017年8月に死去。享年82歳。

良子さんのもとにはかつてのお客さんから「唐揚げの味が忘れられなくて、自分でつくりたいから味付けを教えて」という電話が入るのだそうだ。「味かく亭」をインターネットで検索してみると、蓋が閉まらないほど大盛りの唐揚げの写真が目に飛び込んできた。貞夫さんの味は、いまだ人々の胸の内に生き続けている。

(取材・文／西大立目祥子)



厨房で揚げ物の仕事をする白岩貞夫さん。ほぼ一日立ちっぱなしの仕事で疲れることもあっただろうが、家で愚痴をこぼすことはなかった。墓地は西2区。