

2013年(平成25年)3月8日(金曜日)

探る見る

さっぽろ

「この周辺で、今も木造の建物は、うちと時計台くらいのもので」と笑顔で語るのは、2代目店主の原良一(61)さん。板前料理「大和家」は、札幌市時計台横の中通りに面した、木造2階建てのレトロな建物。看板には「寿し、天ぷら、うなぎ」の文字が並び、前を通っただけで昭和の匂いが伝わってくる。

大和家は、小樽で戦後すぐの1946年(昭和21年)に創業した。原さんの父親敬二さんが、札幌で分店を出したのは54年のこと。しかし、その2年後に亡くなり、長らく経営母体は小樽本店だったが、84年には経営的にも独立する。やがて原さんが店を継い

24

さっぽろ老舗 グラフイティ



朝8時半から夜12時まで働くという2代目の原良一さん

板前料理 大和家

意外な人気のカツ丼

だのは、21年前のことである。た。衣からして柔らかいカツ。それにつけても不思議な店は、口中でほろりと崩れ、あつさりとした味わいもあつて、胃にすんなりと納まった。原さんは「メニューには出していないませんが、小樽時代からの名物だった『ゲチャップカツ丼』もあるんですよ」と言う。ゆでたまねぎをケチはたまた肴の内弁当にするか、ヤップで炒め、カツと一緒に大いに迷う。さらに知る人ぞ知る人気メニューのカツ丼が、あり、悩みは深まる。先日、丼のタレを合わせてかけると思い切ってカツ丼を頼んでみ

札幌市中央区北1西2番01・241・6333。午前11時〜午後3時、午後4時30分〜午後10時30分、日曜・祝日休。

いが、注文があれば、いつでも作ってくれるぞうだ。さて夜ともなれば、2階では40人を超える宴会も難なくこなせるほか、椅子席の個室も。昔は雑誌の対談で招かれたり、打ち上げで使われてもらうなど、さまざまな面で立ち寄ったもの。今でも、タクシーに乗って「時計台の近く」というだけで、住所を言わずともたどり着ける堂々たる老舗だ。

変わらぬ行まいで中通りに建つこの店を眺めていると、懐かしい思い出の数々が脳裏をよぎる。同時に、昔ながらの庶民的な雰囲気はほっとさせてくれる。

(和田 由美「エッセイスト」)