



味処 味楽
〒986-2115
宮城県石巻市万石町8-7
電話 0225-24-0218



Life & Work
わたしの
天職

思いやり溢れる
食事処

蜂谷泰久さん(65) 石巻教会

店に足を踏み入れると店主が笑顔で迎え、一瞬で家庭的な雰囲気包まれる。宮城県石巻市で蜂谷さんと妻の奈々江さん(58)が営む「味処・味楽」は、味と心のこもった接客が魅力の和食料理屋だ。

居心地のよさもさることながら、寿司や定食、そばに丼物といった百種類以上のメニューを手頃な価格で味わたるのも人気の理由。特に新鮮な魚介類を使った料理は絶品だ。「地元のを食してほしい」との思いで、鮮魚店を営む立正佼成会石巻教会のサンガ(同信の仲間)から仕入れ、提供している。

味楽はかつて、母の典子さん(享年89)と兄の親一さん(74)が切り盛りしていた。蜂谷さんは高校卒業後、東京にある大手電機メーカーの工場に働いていたが、二十三歳のとき、兄に

手伝いを頼まれて帰郷。そのまま、店で働きながら調理を教わり、高級割烹で三か月間の板前修業も経験した。それから二年後、上京する兄から店を引き継いだ。二十六歳のときだ。

安定した経営を続けていたが、二〇一二年、東日本大震災が店を襲う。近隣に十軒ほどあった建物のうち、味楽だけが倒壊を免れた。これを蜂谷さんは「お店を続けて地域の力になるように」ということか」と受け止め、三か月後に営業を再開した。「ボランティアで駆けつけてくれたサンガや常連客が助けてくれ、励ましの言葉をたくさんいただきました。それで再起できたのです」と、今も感謝を忘れない。

震災を乗り越え、店を守ってきたその原点には、教会で学んだ「目の前の一人ひとりを大切にしよう」という教えがある。「店に来てくれるお客さまはもちろん、出前の注文一つにも、喜ばれるものをとの思いで提供しています」。

おいしい料理と心安らぐ店には、蜂谷さんの思いやりが満ちている。



* 立正佼成会経営者サンガネットワーク「六花の会」
<https://rikkanokai.jp/community/>
1月1日から上記HPでもこの記事がご覧になれます。