



新たな可能性を 見いだし続ける

深川和良さん(68)
福井県・武生教会

鯖は、体長三〇センチ以上の「大鯖」になると、脂が乗って各段に旨くなる。この大鯖に太い竹串を打ち、炭火で炙ったのが福井県名産の浜焼き鯖だ。敦賀市の観光市場にある「はまやき安兵衛」は、この浜焼き鯖を実演販売する人気店。真っ赤な炭に、こんがり焼けた鯖の脂が滴る。ジュツと音を立てて、煙と香ばしい匂いが広がる。

経営者の深川和良さんは、本業が一級建築士という、飲食業界では異色の存在だ。起業のきっかけは、一九九〇年代初頭に市の新たな観光名所となる観光市場の設計を請け負ったことだった。その際、バブル経済の崩壊や競合施設との軋轢で出店業者が集まらず、弱り果てた施主から出店を頼まれる。親兄弟は猛反対したが、自死すらほめかす施主の様子を見越さず、腹を

くくった。

出店初日、うれしいトラブルが起こる。排気設備の不備で炭火の煙が立ち込めた深川さんの店が取材陣の目に留まり、新聞やテレビで大きく取り上げられたのだ。一躍注目を集め、店には二時間以上も順番を待つ行列が絶えず、一時は大坂で「食の宝庫」といわれる黒門市場にも支店を出すほど店は繁盛した。

この三十年間、逆風も吹いた。設計業ではトラブルで多額の負債を抱え、順調だった店はコロナ禍で客足が激減。危機のたびに支えとしたのは、二十代のときに立正佼成会で教わった「諸行無常」という仏教の教えだ。当時、仕事に行き詰まっていた深川さんは、「変化しないものはない。状況は必ず変わるのだから、自分の可能性を否定せずに頑張ろう」と心に誓った。

七十歳を目前に控えた現在も、意欲的だ。「北陸新幹線の福井・敦賀開業に向け、地元を盛り上げたいね。設計業でも、どんなアイデアが湧いてくる」と、新たな可能性に目を輝かせる。



はまやき安兵衛 本店
〒914-0125 福井県敦賀市若葉町 1-1531 (日本海さかな街内)
電話・ファクス 0770-21-3800



*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/>
12月1日から上記ウェブサイトでもこの記事がご覧になれます。