

わたしの天職

出会いを尊ぶ 地域の憩いの場

すぎかわこういちろう
杉川浩一郎さん(69)
大阪府・豊中教会



亀萬
〒561-0858
大阪府豊中市服部西町2-7-19
電話 06-6863-9070



鶏肉、つくね、ホタテ、エビ、白菜、エノキ……。豊富な具材が鍋の中でグツグツと煮えている。大阪府豊中市のちゃんこ鍋料理店「亀萬」。繁華街から外れた住宅街にひっそりとのれんを掲げるも、常連や紹介客の足が絶えない隠れた名店だ。半透明に煮えた大根を頬張ると、あっさりながらコクがある塩味のスープ（ソップ出汁）がじゅわっと口中に広がる。陽気な笑顔を絶やさない店主の杉川浩一郎さんは、兵庫県の高校を卒業後、料理店などを経営する企業に就職し、店舗で板場のいろはを学んだ。しかし五年後に心の病で退職。弟の身を案じた兄・岡田安弘さん（73）のもとに身を寄せることとなった。立正佼成会豊中教会に足繁く通うようになったのはこの頃のこと。つらい状況下で、佼成会の熱心な会員の母・岡田江身子さん（享年88）の姿を思い出したのだ。法華経を学んで健康を取り戻した杉川さんは「教え通りに生きれば、幸せになれる！」と兄の家族も導き、共に教えを実践するようになった。その後、飲食業界に復帰した杉川さんは、雇い主に鍋料理の店を任せられる。相当数の鍋料理を食べ歩き、試行錯誤の末にソップ出汁のレシピを完成させ、数年後、三十八歳で独立開業。以来三十年以上、亀萬は地元で愛され続けている。

成功の秘訣を、教えの通りにすべきことをしてきただけだと語る。「飲食店で、おいしい料理を出すのは当たり前。大切なのは、出会えたご縁を大切にしたい、楽しい時間を過ごしてもらいたいこと」。その思いは多くの人に伝わり、「リラックスできる」「アットホームな雰囲気」「マスターのサービス精神」との口コミ情報が、グルメサイトに反映されている。

一人で店を切り盛りする弟を心配した岡田さんは、十三年前から店の経営を引き受け、毎日、朝一番に店に来て隅々まで掃除をし、時には接客も手伝う。兄弟のタッグによって、地元の憩いの場は今日も賑わい、縁を育んでいる。

*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/>
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。

