

元気企業
訪問

そらまめ

かつて修業を積んだ商店街で 「穴子せいろ蒸し」を復活 メディアでの紹介をきっかけに 遠方から客が絶えない人気店に



助成金に後押しされ開店を決意

かつて高砂の中心地として栄えた高砂銀座商店街のほぼ真ん中に構える、築250年の白壁建築「高砂や」の奥座敷に「そらまめ」はあります。地元名物であるアナゴを使った「穴子せいろ蒸し」を求めて、屋には行列ができるほど。開店3年目にしてすっかり高砂を代表する店として定着しています。

店主の山田和成さんは22歳の時、同商店街にあった割烹「ふくべ」で料理人としてスタート。独立して高砂市内で居酒屋を開業したものの採算が厳しくなり、店を畳みます。その後、和歌山県内のホテルで勤務していましたが、料理人特有の手の神経の病を患い、次の道を模索していました。

そんな折、居酒屋開業時から交流のあった高砂商工会議所の職員から情報が入ってきます。聞けば、「高砂や」のスペースを使って営業していたカフェが撤退したとのことで、そのスペースに店を構えてみないかという誘いでした。40年前、ふくべに勤務していた頃のにぎわいは消え、商店街は空き店舗が目立っていました。家族からは反対され、いったんは返事を保留していましたが、「ここに出店すれば空き店舗活用の助成金が活用できます」とい

う職員の言葉に大きく後押しされました。「自己資金はほとんどない状態でしたが、日本政策金融公庫からの創業資金も借りられるということで、見通しが立ち決断しました」。

人気メニューを復活、テレビ出演で火がつく

どのような特徴の店にしようかとじっくり思いを巡らせる中で、「穴子せいろ蒸し」のアイデアが浮かびました。「実はふくべで私が任されていた料理で、一番の人気メニューでした」。ふくべは10年ほど前に店を閉めており、「復活させたい」との思いも強くありました。居酒屋を営んでいた時の「メニューが多すぎて管理できずロスが多く出たことで採算を圧迫した」という経験を基に、メニューは「穴子せいろ蒸し」を中心に6品ほどに絞り込みました。

焼き穴子を潰け込んだたれをご飯にまんべなくまぶし、そのご飯の上に焼き穴子をのせてせいろで蒸します。出来たては、焼き穴子の香ばしい匂いが立ち上がり、もち米のようにふっくらした食感のご飯との相性は抜群です。「一度食べて

いただければ必ず満足いただけるという自信がありました」。

しかし、開店したものの一向に客足が伸びませんでした。「ただ、救いはお客さんが必ず残さずに食べてくださったこと。やっていることは間違いないと思えました」。ある時、開店準備中にいきなり情報番組のテレビクルーがやってきました。別の街で収録を進めていたところ、その日は雨で、アーケードのある同商店街を見つけて急ぎ取材にやってきたのだそうです。その番組が放映されるや、事態は急転。連日行列ができ、特に大阪や神戸など遠方からわざわざやって来る客が増えたのです。

口コミでうわさが広がり、他の番組や雑誌で取り上げられる機会も増えました。来店客の9割が注文するという「穴子せいろ蒸し」の着眼点が、間違



古い邸宅を改装した「高砂や」内に店を構える