

全国唯一の焼鳥組合がある 「やきとり」の街

東松山焼鳥組合組合長 「桂馬」店主
青木 萃美さん 豊さん (東松山市)



東松山の「やきとり」は知る人ぞ知る、街の名物一品だ。三十年にわたる組合長を務める青木萃美さんと息子の豊さんに、その人気の秘訣を伺った。

秘伝の味噌ダレと豚のカシラ肉が特徴

東松山のやきとり(やきとん)の始まりはいつからですか。
青木 終戦後に商いを始めた。全国で焼鳥組合があるのはここだけだと思いますよ。現在は三十四店舗が加盟しています。

「やきとり」の街として有名に
お客様は地元の方が多いいですか。
青木 地元の家族連れも多いですね。子どもの頃から「やきとり」はこの味と慣れ親しんできた子が、もう三十代、四十代のいい大人になって、また家族や友人と食べにくるみたい。親子代々のお得意様もいれば、企業や官公庁のサラリーマンの方々が会社帰りに一杯と立ち寄り。異動の時の歓送迎会にもよく使ってくれますし。それと、東松山市の周辺はゴルフ銀座なんので、不動産関係や銀行さんなどの接待で帰りに寄ってくださったお客さんが、カシラ肉に味だれが珍しいうので、口コミで広がっていきつつあります。

地域に根ざした産業に
これだけ街に馴染んでいるやきとり屋の使命は。
青木 観光協会が全面的にバックアップしてくれているので助かりますが、単なる商売だけではなく、組合として地域活動にも力をいれています。例えば、防犯活動や文化活動として学校の課外授業に協力したり。
豊 小学生が店の中いっぱいに座って、「やきとり」の話を聞きに来ます。また、中学校では、地

めたホルモン焼鳥屋で、昭和三十年代初頭に、豚のカシラ肉(ホホとコメカミの部分)を何とか利用できないかと食肉解体業の方に薦められ、串に刺し始めたのがきっかけでした。カシラ肉にはそれまでの甘いタレと塩では美味しくない、韓国出身の先代の大松屋さんと若松屋さんのご主人が辛味のきいた「味噌ダレ」を生みだし、他店にも教えてくれたんです。いい人たちがねえ。白みそをベースに韓国産の唐辛子、んにく、と細かく教えてくれました。それが評判になり、戦後復興の好景気と重なり、豚のカシラ肉に味噌ダレを塗った東松山独自の「やきとり」が生まれたわけです。

焼鳥専門の組合があるんですか。
青木 ええ、昭和三十七年に、当時営業していた七件が集まり設立されました。全国で焼鳥組合があるのはここだけだと思いますよ。現在は三十四店舗が加盟しています。

「桂馬」として営業し始めてからは、四十年になりますか。
青木 やはり後継者の問題ですかね。
豊 私もはじめは製菓会社に勤めて、大阪でサラリーマンをやっていました。会社を辞めて店を継ごうと思ったのは。豊 たまたま転勤で埼玉に戻る事になって、実家に着いたのが調度、夕方か懐かしい炭の匂いと煙と味噌ダレのかおり。初めて食べる味に感動。青木さんを含む組合の方達の仲の良さ。それを一つにしている。(宮本)

組合を作った理由として、カシラ肉の公正な取引の保持と最低販売価格(一本百円)を組合加盟店で設定し、価格競争の防止をしました。その結果、価格以外の競争が生まれ、それぞれの店が味づいていくようになりました。この辺りの備長炭で焼いた焼きたてをその場で味わっていただきたいので、昭和五十年代の一番賑わっていた頃は組合加盟店で五十六件、居酒屋で焼鳥を出している店も含めると百件近く店がありましたよ。

加盟店が減ったのは何故ですか。
青木 NACK5というラジオ番組の中で、「アサヒスーパードライ」に一番あう地元の「うまい」料理のランキングというのがありまして、投票の結果、東松山のやきとりが一位に選ばれました。一本一本、真心を込めて丁寧に焼き上げたやきとり。是非一度食べにきてください。(0493・22・0549)

シラ肉に味噌だれが珍しいうので、口コミで広がっていきつつあります。豊 まさに口コミネットワークです。屋台やお土産として出していないので、牡丹祭りや市内のイベントの帰りには必ず寄っていきたくれます。この辺りの備長炭で焼いた焼きたてをその場で味わっていただきたいので、昭和五十年代の一番賑わっていた頃は組合加盟店で五十六件、居酒屋で焼鳥を出している店も含めると百件近く店がありましたよ。

「やきとり」は子どもたちの中でもしっかりと定着していますか。
青木 NACK5というラジオ番組の中で、「アサヒスーパードライ」に一番あう地元の「うまい」料理のランキングというのがありまして、投票の結果、東松山のやきとりが一位に選ばれました。一本一本、真心を込めて丁寧に焼き上げたやきとり。是非一度食べにきてください。(0493・22・0549)

沿線食彩記

朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

直感で朝霞台にお店を
ご出身は。
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

「ご出身は。」
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

「ご出身は。」
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

「ご出身は。」
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

「ご出身は。」
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。

「ご出身は。」
中田 東京の三ノ輪で。朝霞台駅前に店を構えて三一年。ジャズ界で活躍のTOKUさんをはじめ、多くのジャズミュージシャンを輩出してきた当店。その道のりと、若い世代への熱い想いを話した。



駒井哲郎「ビンとコップなど」川越画廊(川越市)



中田 恵美子さん(朝霞市)