

6月12日(日)



一番星

国産四万十川清流で育った白焼き鰻の入った

1パック

1,000円(税込)

西田鮮魚店

72-5246

専用番号 090-7125-5489 <御用聞き便 (旧庄原市内はご自宅に配達)>

今回のおすすめ商品を提案させて頂きました、菊間です。
ばら寿司って聞くとなんだかワクワクしますよね。自分が子供の頃、お祭りやお祝いで御馳走だと喜んで食べていました。なのであの頃を思い出して、魚が沢山ある鮮魚店ならではの、思いっきり贅沢なばらちらし、作っちゃいました。それを見られた西田会長が「これだ!!」と、会長の猛烈な後押しがあり、めでたく商品化しました。
その名も「一番星」。通常価格1200円をさらにさらに下げて、驚きの1000円!!当日のみ限定です。
店長からは、「勘弁して下さい、赤字です」と言われましたが、物価上昇の中、皆さまの疲れた体と心を癒して欲しいと思いを込め、さらに国産四万十川清流で育った白焼き鰻も入れちゃいました。
鰻といえば滋養強壯とスタミナ抜群な魚、なおかつ国産となれば何時まで食べられるか分かりません。食べるなら今でしょ!満足して頂けると幸いです。是非ともちらしずし「一番星」召し上がってくださいね。
あとは吸い物があれば尚良いですね。鮮魚には蛤の他、浅蜆や蛸も用意していますよ。
西田鮮魚店 菊間 徹也

父の目を前に『ありがとうの反対はあたりまえ』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

『ありがとうの反対は当たり前。当たり前でないから有り難い。だからいつでもありがとう』

この前、ジョイフルの『三日の市 露店』のお知らせの中で、『ありがとうの反対は何でしょう。答えは香豚の田中さんにお聞きください』と書きました。冒頭にあるのがその答えです。私が、せらワイナリーの中庭で、田中さんから「ありがとうの反対は？」と問われた時、戸惑い、答えることができませんでした。「当たり前か。なるほど。」

そんなことを思いながら、母の顔が浮かびました。いちばん「ありがとう」と言わなければいけないのに、いちばん「ありがとう」と言わなかったのが母だったなと……。そして、いつも当たり前だと思っていたんだらうなど。

3年前、95才で逝った母は、私には慈母という言葉そのものの存在でした。「なのに」なのか、「だから」なのか、「ありがとう」は遠い言葉であったように思います。いなくなった今は、毎日、仏壇に手を合わせ「ありがとう」と線香を立てます。罪滅ぼし？

父は、私の人生の扉を開けてくれました。生意気な息子だった私は、父とよくぶつかりました。だから、今は「ありがとう」の前に「ごめん」と手を合わせます。もつと、私が父の言葉に素直に応える息子であったなら……と。

大学入試に失敗した長男の私に、父は当然のごとく店の手伝いをすることを求めました。(その後、すぐ下の弟は酔心調理師学校へ、末の弟は私と同じく高校を出てすぐ店の手伝いに。商売が大好きで、店を作りたくてたまらない父は、3人の息子の成長を今か今かと待っていたのでしょうか。)

父は運転免許が無く、3つ上の姉が免許を取るや否や、広島草津魚市場での仕入に運転させて行きました。それまでは自動車です。不自由だったことでしょう。3年後、私が姉に取って代わり、姉は広島八百屋さんと結婚。父のスゴイところは、そのお婿さんに魚を売ることを教え、青果で繁盛していたところに一緒に魚を売ることで、さらに繁盛する手助けをしたことです。商売人です。父も義兄も。

市役所前の店の売上はパツとせず、父は行商に出ることを思いつきます。一週間に二日、ハイラックスに魚を積んで。行き先は比和の古頃と森脇。どちらかというと、古頃の方が馴染みのお客様が多かったような思い出があります。

道端に車を止め、離れた家に一軒一軒、私が声を掛けに行きます。すると、おばあさんが「商人さん(私のこと)が来ちゃった」と言いながら車まで来られます。父はさすがでした。ほほ、売り切つてしまいました。

そのころ、父は軽い脳梗塞を発症します。47才でした。無理ができなくなりました。

右も左もわからぬ私が草津の市場まで仕入れに行かなければならなくなりました。我が家の大ピンチ。ろくな仕入れもできず、当時、卸売りもしていたので、その卸し先のおじさんたちから「買うもんが無いの〜」とため息をつかれ落ち込みました。今でも夢を見ます。「父ちゃんはずごい」。

初めてそう思いました。

比和への行商は私が一人で行きます。父が値段を付けてくれ、売りやすいように小分けにして。

ところが半分以上、残つてしまいます。残った魚は売り物になりません。父のため息が忘れられません。結局、半年くらい

で止めざるを得ませんでした。

私が27才の時、父がジョイフルに出店。3人の息子に店を預けました。

昭和54年7月19日。華々しくジョイフルがオープンしました。びっくりするほど沢山のお客さま。しかし、西田鮮魚店の売上は、どんどん下がります。一ヶ月もすると西田鮮魚店は本町に帰るといふ噂が耳に入るようになります。目の前の『ムネカネ』の鮮魚の対面売り場は、ひっきりなしにお客様が立ち止まり買われています。情けなくて、情けなくて……。

ある日の夕食で、父が、「どうなつとるんか」と呟いた言葉が胸をつきました。周囲の誰からも、出店は無謀だと反対されていた父にとっては、私たち3人の息子に賭けた一世一代の大勝負。今なら、あの頃の父の不安、焦燥感がよく分かります。しかし、一年くらいしてお客様が増え始めました。そのきっかけは、私が父の商売を見て学んだこと。それがヒントになりました。『かご盛り』と『夕方の売り切り千円市』です。それ思いつき、実行して、それまでが嘘のようにお客様が増えました。

日曜日になると、父がジョイフルに来て、私たちには何も告げず、少し離れた所から私たちが働く様子を見ていました。ちらっと垣間見る父は満足そうでした。私は心の中で「どんなもんだ」と快哉を叫んでいました。たぶん、父への最高の親孝行だったはず。

ジョイフル開店から3年後、父は57才で他界しました。最後の3年は、商売人、西田昌男にとって人生で一番しあわせな時だったろうと思います。

ジョイフル出店までの私は、どこかで、望んでいた道に進めなかった自分の人生に、やるせない不満を持っていました。しかし、ジョイフルへ出店してからは、経営者としての扉を開けてくれた父に「ありがとう」と言うしかありません。父は「あたりまえだ」というでしょうね(笑)。

間違つても、父と母の恩を「あたりまえ」などと思つてはいけない。只々「ありがとう」と感謝するのみです。

蛇足ですが、くれぐれも奥さんがしてくることを「あたりまえ」などと思つてはいけません。心から「ありがとう」を言おう。

追伸

来週は父の日。祐宗店長は、日本海の天然まぐろの入った刺身の盛り合わせでお祝いしていただきたいと言っていました。お父さんに「ありがとう」と言わせることができるかどうか。

