



老舗の矜持^{きょうじ}／後編

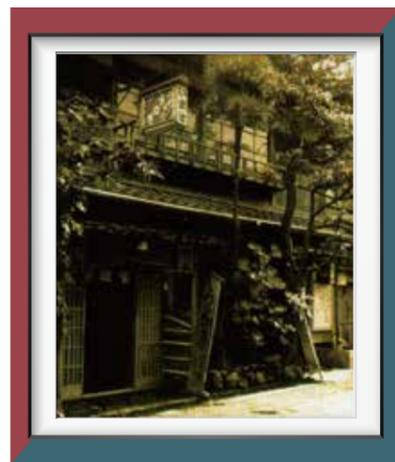
—— 時代を超えて受け継がれてきたもの ——



SINCE1927
昭和2年創業

有限会社 **いま勢**
代表取締役 諫武由美恵氏

住所 別府市山の手町14-1
TEL.0977-22-0010
営業時間 11:00~13:30
定休日 水曜・第2火曜
【山の手支部会員企業】



うなぎの名店として古くから別府の人たちに親しまれていました

“串打ち三年、割き八年、焼きは一生”の教えを踏襲



香ばしい味わいと極上の旨味を含んだタレに魅せられるリピーターは多い

「別府でうなぎを食べる」と聞いて、最初に思い浮かぶお店ともよく言われている、いま勢。営業は昼間だけ、一年でもっとも稼ぎ時となるであろう「土用の丑の日」は、うなぎ供養のために休むという営業スタイルでも知られています。

もともとは別府市の流川通りで昭和2年に創業したのですが、現在はビーコンプラザ近くに移転。4代目となる諫武由美恵社長と母親の成子さん親子で、お店をきりもりしていますが、まずは成子さんにその歴史を聞いてきました。

「流川通りに店を開いたのは、福岡県直方市生まれで国鉄マンだった諫武千吉でした。最初の屋号は『今清』で、うなぎだけでなく鮎や鯉などの川魚料理がメインだったのですが、そのうち夏場はうなぎ、冬場はふぐの2本立てになり、2代目の健一郎が店を継いでから、うなぎ専門店になったのです。創業当時は板場さんを雇っていたのですが、板場さんが替わる度に味が変わってしまうので、いつ来ても同じ味でお迎えしたいという気持ちから、うなぎ1本に絞ったと聞いています」

職人としてのこだわりが伝わるエピソードです。成子さんが店に立つようになった昭和40年代の同店周辺は別府で一番の繁華街でした。エアコンなどなかった時代、汗だくでうなぎを焼いていたことを思い出すそうです。

「いま勢のうなぎは、割き方は背中から割く関東風、焼き方は蒸さずにそのまま焼き上げる関西風。必ず炭火で焼き、試行錯誤のうなぎ2代目が作りあげたレシピをもとに、秘伝のタレも今日まで継ぎ足しています」

ご主人となる3代目店主の久和氏は、“串打ち三年、割き八年、焼きは一生”という教えとともに、老舗の味を忠実に引き継いできました。66歳の若さでお亡くなりになりましたが、暖簾を守る由美恵社長は、次のように話します。

「6年後に創業100年を迎えますが、100年経っても変わらぬ味を引き継いでいきたい。母からは、気負うことなく毎日の積み重ねが大事と言われています」

厨房に立つのは従業員も含め全員が女性。強くてしなやかなうなぎのように、いま勢の味は未来へと続きます。



炭火で丁寧に焼き上げたあとは秘伝のタレをたっぷりつけて出来上がり



笑顔でお迎えしてくれた諫武由美恵社長(写真左)と母親の成子さん



SINCE1910
明治43年創業

合資会社 **海地獄**
代表社員 千壽智明氏

住所 別府市大字鉄輪559-1
TEL.0977-66-0121
営業時間 8:00~17:00 年中無休
<http://www.umijigoku.co.jp>
【鉄輪支部会員企業】



大正から昭和時代の観光絵葉書としてもよく使われる海地獄

創業の志を託され、“地獄文化”観光のアップデートに挑戦

別府、いや大分県を代表する観光スポットといっても過言ではない別府・海地獄。明治中期までは“厄介者”扱いだった地獄を観光資源として見出した創業者・千壽吉彦氏は、豊後竹田藩士で鉄道技師だったとのこと。別府の地に惚れ込んだ吉彦氏は新別府地区を温泉付き別荘地としての開発を立ち上げる際、海地獄はその泉源として購入したものでした。

その後、“別府観光の父”と称される油屋熊八氏と、盟友・宇都宮則綱氏が考案した地獄の見物料を徴収するというアイデアに着目し、「地獄を庭園として整備すれば価値が高まる」と直感。晴れて観光施設としてのオープンに至ったのです。熊八氏が経営する亀の井バスが日本初のバスガイドを乗せた地獄めぐり遊覧バスを走らせたのは有名なお話です。

創業から111年となる現在、海地獄の代表を務めているのが千壽智明氏。別府商工会議所会頭という重責も担った千壽健夫氏が平成29年に急逝し、その遺志を継いで三男の智明氏が5代目に就任したのです。「父が亡くなる3年前に



ライトアップで新たな魅力を発信した夜間営業

東京の会社を退社して、専務として海地獄に勤務しはじめたのですが、経営の根幹部分はすべて父がやっていたので、代表に就任した当初は戸惑うことばかりでした。幸いにもインバウンド客の増加で集客面の不安要因はない時期だったこともあり、まずは社内に目を向け、労務管理と各種システムのIT化に取り組み、昔ながらの経営体制からの脱却を図りました」

働き方改革、POSレジ導入、ホームページのリニューアル等の各種事業を実施。イベントに関しても夜間営業(不定期営業)やプロジェクションマッピングと、若手経営者らしくフレッシュな視点での施策を打ち出していました。

「先代が存命だった時に土産物売り場の改装をしたのですが、2階には別府温泉と地獄に関する知識を紹介する『ギャラリーAO』という空間を設けました。別府の地獄は独自の“文化”であり、これを未来に継承していくべきと提案したところ、先代も大きく共感し、創設に至ったのです」

別府全体が大きな変革期に差し掛かっているいま、再び海地獄が別府観光の旗手として存在感を発揮していきたいそうです。



海地獄の標柱の前に立つ千壽智明代表社員



地獄の知識を楽しく学べる「ギャラリーAO」