

読者サービス  
本誌を拝読して生じたご意見は、  
ソノドリコーナーへ無料でお寄せください。  
(有効期間)平成26年1月2日(土)～31日(日)

# 輝く人、技術 事業所探訪

第125回



本多 総一さん



事業所外観

ちゃんこ  
相撲茶屋旭鶴

会社概要

本町5-4-44 ☎(473)9170

事業内容/飲食業(ちゃんこ、牛肉料理、魚料理)

営業時間/午後5時～11時

定休日/元日

志木駅東口から本町通りに沿って徒歩10分の場所にある「相撲茶屋旭鶴」は、「旭鶴」の名で大相撲の大島部屋に所属した元力士本多総一さんが切り盛りするちゃんこ屋です。大島部屋(平成24年に大島親方の定年により閉鎖)と聞くと、平成24年に最年長での幕内初優勝を果たし、今年の夏に引退した旭天鵬が所属した相撲部屋として記憶に新しいところですが、本多さんが入門したのは部屋ができたばかりの昭和55年。お米はあるもの、おかずにする食材が今のように豊富ではありませんでした。そうした状況の中、厳しい稽古を積む傍らで、当番制で相撲部屋の食事を用意する「ちゃんこ番」という仕事に面白さを見いだし、「おし、みんなにおいしいものを食べさせてあげよう」と鍋と格闘した日々が今につながっています。

**ちゃんこの団子は三度挽き!**

旭鶴のちゃんこは、かつおだしで甘めに仕上げたみそ味と、鶏ガラだしであっさりとした塩味の二種類から選べ、一人前からでも頼むことができます。口当たりをなめらかにするため、鶏肉と豚肉を三度挽きしてつくるというこだわりの団子は、口に入れた瞬間の肉団子とは思えないようなしっとりとした歯ざわりと、よく効いたしよしがとねぎの風味が特徴です。はじめて食べたお客さんからは「魚でつくったお団子ですか?」とよく間違われるほどで、あっさり食べられるのでいつまでも飽きがきません。

冬のこの時期は、お店の外にも漏れる鍋の香りに誘われ、思わず訪れたくなる旭鶴ですが、「ちゃんこ以外の料理もあるので季節を問わずお立ち寄り



▲カウンター4席のほか、テーブル6席、座敷16席もあります

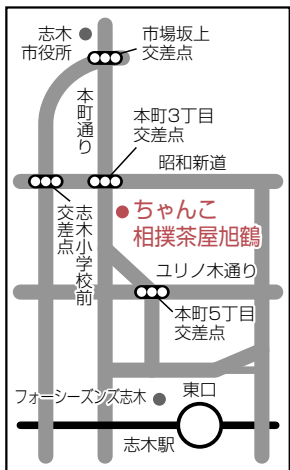


▲店内には、化粧まわしや番付表など相撲に縁のある物がたくさん

シリーズ「事業所探訪」

市内には、大小あわせて2,000を超える事業所があります(平成24年経済センサス活動調査)。このなかには高度な技術を持ち、やる気に燃え、他の模範となる事業所も多いと思われます。毎月1社を取材して紹介しています。

問合せ/秘書広報課 内線2007  
☒koho@city.shiki.lg.jp



相撲ファンとの交流

元力士の本多さんに相撲の話をお聞きたくて訪れるお客さんも多い旭鶴。最近の相撲ブームやざんばら髪の開取となった遠藤の活躍もあり、ここ数年で相撲ファンとなる若いお客さんが増えているそうです。そうしたお客さんからの要望に応え、ご自身の現役時代の経験や現役力士として活躍中の3人の息子さんへの思い、日本人力士が活躍していた頃の話、最近の角界事情まで、快く相撲談議に花を咲かせています。「もっともっと相撲を見るお客さんが増えてくれれば嬉しいですし、私も話していて楽し



▲ちゃんこ鍋(みそ味)

いですね。なかには息子を応援してくれる常連さんもいて、父親としてはプレッシャーも感じますが、何よりもありがたいことです」と本多さんは語ります。

**力士を目指すキミの力に**

敷島神社で開かれている節分祭では、平成26年・27年と、普段は相撲部屋に住み込んでいる息子さんに本多さんが声をかけて実現した、「鬼は外、福は内」のかけ声に合わせた現役力士による豆まきが会場を大いに沸かせ、地域行事の盛り上げにも一役買いました。「まずは相撲を皆さんに身近に感じてもらいたいこと、そして力士を目指す子どもたちの力になること」。明日の相撲界に希望を託す本多さんの夢はまだ続きます。