

酒文化研究所

NEWS LETTER

第46号 2016年10月25日

【老舗料飲店の信条】

「庶民のバー」であり続けて60年

ー 江川栄治さん（十三トリスバー店主）インタビュー

2014年3月7日。大阪の阪急十三駅前の飲食店が密集するエリア、通称「しょんべん横丁」で大火がありました。39店が焼け出され、老舗の十三トリスバーも全焼します。

同店はその後、北新地に支店を構えましたが、創業60周年を迎えた今年10月に、元の場所で本店を見事に再建しました。奇しくも今年『サントリーウイスキートリス』が発売されて70周年のメモリアルイヤーです。昭和50年に店を継いで以来、カウンターに立ち続けてきた江川栄治さんのお話から、長く続けて来られた理由やトリスバーにかける想いをご紹介します。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■この秋、営業再開 十三トリスバー本店

—— 開店おめでとうございます。2年半ぶりの再開ですね。

江川 ありがとうございます。だいぶ店は狭くなりましたが、なんとか再開できました。道幅が狭かったので 1.3m セットバックしないと建築許可おらず、エアコンの室外機も看板も道にはみ出したらダメ。狭くなった建物に、厨房を置き、洗面所をつくって、さらに店が狭くなりました。焼けてこの一画は情緒が無くなって残念だと言う人もいます。でも、きれいになるのは新しい時代の一步です。前に進むしかありません。

—— 結局、ここでご商売されていたお店の何割くらいが戻られましたか？

江川 1/3 ですね。戻れたのはほとんどが建物が自分のものだった店です。

■最大のピンチは阪神淡路大震災

—— 長年ご商売をやって来られて、今回の火災もそうですけれども、店を閉めなければならぬかと思ったピンチがあったと思います。一番厳しかったのはいつでしたか。

江川 一番は神戸の地震の時ですね。阪急電車神戸線が動かなかったので人の流れが JR に回ってしまいました。回り道して帰るようになった人も多くて、地震の後、1年くらいはほんとうに暇でした。

その次は今度の火事ですかね。あとバブルがはじけた後もひどかったです。あの時はお客さんの話している中身ががらりと変わりました。バブルの頃は飲みに来て仕事の話でした。営業の奴らは現場を考えないから段取りが狂って間に合うわけないやろとか、それでも文句言っているようでも前向きな話なんです。それがバブル弾けた後は、残業代は出ないと言われたとか、誰が早期退職したとか、そんな話ばかりになりました。

最近はどうかという、前向きな話をしていますよ。だから景気は悪くはないんじゃないかな、活力を感じます。

—— なるほど。そんなに極端に出



店を焼失した後いち早く北新地に支店を出した十三トリスバーの江川栄治さん。懐かしいトリスグッズを見ることができる



十三駅前の料飲店街は再建が進む。十三トリスパーは10月にグランドオープン（仮オープンの9月に撮影）。右下は消失前の十三トリスパー。狭い通りに料飲店が密集していた。（2010年撮影）

るものなのですね。

江川 近頃はOB会も多くなりました。思い出話に花が咲きます。それと接骨院とか病院の話。どこそこの医者がいいとか、あそこはダメだとか（笑）。

■店は変わるもの、でも「庶民のバー」は変えない

—— お店は今年60周年と聞いていますが、江川さんがこの店を継いだのはたしか……。

江川 41年半になります。昭和50年の5月で25歳でした。

—— 長くトリスパーを続けて来られた理由は何だと思えますか？

江川 親からの譲り受けですから同じようにしたのがよかったのでしょうね。同じようにしてもメニューが増えるとか変わるのですけれど、接待の店ではなくサラリーマンがポケットマネーで飲める店、庶民のバーというところだけは譲らず、変えませんでした。

—— そのころからずっと同じメニューがありますか？

江川 トリスのハイボールとかチーズとかありますよ。昔はチーズとしか言いませんでしたけれど、今はいろいろあるからプロセスチーズ。昭和30年代はコンビーフとオイルサーディンが一番のご馳走で、たいていは塩豆とかピクルスでした。

—— 今はいろいろメニューが豊富です。

江川 僕が店をやるようになって3~4年してから食べ物を増やしました。しばらくしてイ



開店以来変わらないトリスハイボール。(左)。熱々のフライパンで提供されるイカ焼き。ボリュームもあって満足度の高い看板メニュー (右)。

カ焼きを出して、それが今では一番人気です。イカ入りの卵焼きなのですが、味付けがお好み焼きにみたいになっています。お客さんから長く店を続けるなら名物があった方がいいと言われて、そのとおりでなと思っていた時に、ランチでハンバーグを食べたら皿ではなく鉄板で出てきました。これならずっと温かいまま食べられていいなあ、そうだとウチの名物もこれで行こうと。でも、あまり高くなってしまってもダメですし、ボリュームも欲しいとか考えて、できたのがイカ焼きです。

— 自家製のコンビーフを出すようになったのは？

江川 こっちは新しく15年くらい前です。外国の料理番組でコンビーフの作り方をやっているのを見て、真似してつくってみました。ちょっと味が違うんで柚子を入れたり山椒を加えたり自分なりに工夫しました。今は昔ながらの缶詰のコンビーフと両方あります。

— いろいろ工夫するのが好きなのですね。

江川 いや、食いしん坊なんです。何でも食べてみたい、飲んでみたいと思う性分だから、ソムリエや日本酒のきき酒師をとったり、BSの海外の料理番組と録画しておいて見たり、その前は関西テレビの「楽しい料理教室」という毎日やる料理番組を6年間欠かさず見て、テキストを買ってきて番組でやったものを店で出すのが楽しみみたいになってしまって、えらい病気に罹ってしまいました(笑)。

■お客様はどこかで繋がっている

— お客様は常連さんが多いのですか？

江川 ええ、でも引っ越されたり通勤の経路が変わったり、常に動いています。まったく知らない人がポンと来るのはほとんどなくて、東京に転勤になった人が向こうでウチのことを話して、その人がこっちに転勤してきたり出張で来た時に覗いてみたりする。初めてのお客さんなのだけれど、どこかでつながっています。

—— SNSの投稿で知る方もたくさんいそうです。
江川 多いですよ。最初は写真ばかり撮って変なことをするなあと思いましたが、友達が50人いたらそれだけの人に宣伝してくれるのだからありがたいものです。宣伝してくれるならうちもご褒美を出そうと思って、SNSに投稿してくれたら初投稿に限りハイボール1杯サービスというのをやっています。

—— 発想が柔軟ですねえ、いつ頃始めたのですか？

江川 半年くらい前です。けっこう好評で、友達の投稿を見た人が来て、また書いてくれてと広がっていきま

す。妙な感じですけど新しい文化ですね。害がある訳ではないし、いいんじゃないでしょうか。困るのは時々黙って僕の写真を撮る人がいるのですけれど、たいてい変な顔で写っているんです。撮る時にひと声かけてとお願いしています。やっぱりいい顔で写りたいじゃないですか（笑）。

■日本の酒文化史に燦然と輝くトリスバー

—— ところで後継者はいらっしゃるのですか？

江川 まだなのですけれど継ぎたいという子がいて、週に3回手伝いに来ています。

—— うまく繫いで70周年、80周年と長く続けていただきたいです。

江川 僕もあと何年もないかもしれませんが、トリスバーはサントリーさんが日本の酒とビール文化のなかに洋酒を浸透させようと、庶民のなかにつくったものです。それがあったから庶民が日本酒も飲むけれどウイスキーも飲むようになったわけで、日本の酒文化の一部になっていて、歴史として残したいと思います。

—— 『オールド』が全盛の時代になったり、ダイニングバーが登場してきたり時代の変化がありました。トリスバーから業態を変えようと思ったことはありませんでしたか？

江川 それは一切ありません。イメージが悪くても良くても、トリスバーは自分の学校と同じですから。出た大学のイメージが悪いから他所の大学を出たことにはしません。イメージが悪いなら自分らが変えていこうと考えた方がいい。イメージが悪いというのは向きが違うだけです。逃げないで、いい方向を向いて進まないといけません。

—— まさにおっしゃるとおりです。不躰な質問をして失礼しました。本店も新地の支店も末永くご繁盛されるよう祈ります。本日はありがとうございました。

（聞き手：酒文化研究所 山田聡昭／2016年9月12日／於 十三トリスバー新地店）



老舗ながら世の中の動きに敏感。
SNSの投稿を促す