スギトゴト

2020
9月号

#杉戸エール飯（ハッシュタグ めし）
SUGITO TAKEOUT PROJECT
【特別版】

町に歴史があるように、飲食店にも歴史がある。「杉戸の店」になった歴史。看板メニューが生まれた歴史。常連客と積み重ねた歴史――。
自粛と共に、こうした背景が見えづらくなってきている。忘れてしまうには、あまりにももったいない。店と客の接触が減っている今だからこそ知ってほしい、この町のおいしい物語をお届けしよう。

インタビュー

食彩工房 いこい

\ 未来につなぐ杉戸のコト /

何気なく通りすぎている町の景色に息づく物語。現在進行形で生まれているワクワクするような出来事たち。「スギトゴト」は、日常に存在する素敵な「杉戸事（スギトゴト）」を紹介する小さな情報誌です。杉戸ゴトが一人ひとりの自分ゴトとつながって、未来の新しい「スギトゴト」を生み出していく。そのきっかけをつくりたいという思いで発信していきます。

店の看板メニューを支える原点のフライパン

**元フレンチシェフの小野隆男さんは、料理人人生の大半をこの鉄製のフライパンと一緒に過ごしてきた。
昭和から平成を越えて、令和まで。フライパンは時代の波を共に乗り越えた、まさに相棒だ。**

おの　たかお
小野 隆男さん
1943年 千葉県出身

東京で10年以上フレンチの修行を積んだ後、岩槻でレストランを開業。食堂の経営を経て、昭和57年に「いこい」をオープン。

大衆食堂で食べる本格ステーキ

瓶ビールの入った冷蔵庫に、使い込まれた木製のテーブル。柱には「カラオケ一曲100円」の張り紙。店内はまるで昭和の酒場のよう。それもそのはず。こちらの以前の店名は「大衆酒蔵いこい」。内装はそのままに、現在は定食屋として営業している。

人気メニューは熱々の鉄板でいただくステーキ定食だ。美味しさの秘密は、ずばり肉。使っているのはオーストラリア産のサーロインで、まわりの余分な肉を除いた中心部分だけ。スジや脂身が取り除かれた肉はやわらかくて、甘みがある。思っていたよりあっさり食べられると、普段ステーキを食べない女性や年配のお客さんにも好評だという。そもそもこのステーキ定食、取り寄せた肉の品質が良かったことから始めたメニューなんだとか。なるほど、美味しくないわけがない。ご飯と味噌汁、お新香、アイスコーヒーがついて950円。昭和57年の開店以来、値上げはしていない。

店主の小野隆男さんは元フレンチシェフで、料理人歴およそ60年。そのうちの半分以上を共に歩んできたのが、独立したときに購入した鉄製のフライパンだ。仕込みの玉ねぎを炒めたり、ソースを作ったり、ハンバーグを焼いたり。鉄のフライパンは、洋食メニューを作るのに欠かせない道具なんだそう。

作務衣姿の洋食シェフ

東京でフレンチの修行を積んだ小野さんが自分の店を持ったのは29歳のとき。時代は高度経済成長の真っ只中で、外食産業も変わりつつあった。昭和45年に「すかいらーく」1号店が誕生。日本初のファミリーレストランは大盛況で、個人店では太刀打ちできない状況に。昭和48年から49年にかけては第一次オイルショックで物価が高騰。激動のなか、小野さんは店を続けるためにある決断をする。レストランを閉店し、大衆食堂を開くことにしたのだ。

業種を変えたことで店は生き残ったが、毎日使い続けてきたフライパンは出番がすっかりなくなってしまった。とはいえ、手放す気にはなれない。小野さんは愛用のフライパンを棚の奥にしまい込んだ。処分しなかったのは、「またいつか使えたら」という気持ちがどこかにあったから。慣れ親しんだ洋食のメニューは、そう簡単に忘れられるものではなかったみたいだ。

その後人づてに紹介してもらったのが、日光御成街道沿いの現在の場所。店になる前は畑だったそう。まっさらな場所で「いこい」を始めて38年。小野さんの作る洋食を味わいたいと、メニューにない料理を頼む常連客もいるんだとか。「たまに言われるのは、オムライスとかシチュー。手ごねのハンバーグなんかは久しぶりに作ると楽しいね。仕込みがあるから事前に相談してもらえたら」。材料さえあればすぐにでも作れる。そんな余裕が感じられる。小野さんは作務衣姿だったけれど、洋食作りが体に染み込んだ紛れもないシェフなんだなあと実感したのだった。

名物のステーキ定食950円（税込）。ご飯・味噌汁・お新香・アイスコーヒー付き。杉戸町カレー料理大会でグランプリを獲得したステーキカレーも有名。

奥様のみささんは元看護師。厨房の補助から配膳、小野さんの体調管理までしっかりサポート。

昔懐かしい、温もりを感じられる店内。一人でも、家族連れでもゆっくり過ごせる。

食彩工房いこい

杉戸町下高野 1-221
0480-34-4977
11:00-14:00/17:00-22:00
（日によって早めの 20:00 閉店もあり）
月曜定休
駐車場あり（3台）
テイクアウト可（電話予約がおすすめ）

※本誌におけるすべての写真は、取材用に許可を得て撮影時のみマスクを外しております。

スギトゴト「#杉戸エール飯」特別版　令和２年９月１日発行 / 発行元：杉戸町商工会　埼玉県北葛飾郡杉戸町杉戸1丁目10–21　TEL：0480-32-3719 / 協力：杉戸町 / 制作：mARu design room / 文：大吉紗央里 / 写真：小塚照美