

みやもとみつひろ  
**今月の寺ともさん 瓦町グルメ館 5階 串よしひげ専務 宮本充祐さん**



今月の寺ともさんは、グルメ館 5階で串よしを営む宮本充祐さんです。宮本さんのお父さんお母さんが、今から 66 年前にトキワ新町（通称トキ新）で創業したのが串よしです。現在のグルメ館に移転して今夏で 40 年目を迎えます。その頃県外から帰って来て、宮本さんはお父さんお母さんのもとで働き始めました。

職人氣質のお父さんに一方的に叱られる日々が当初続いたのだとか。大正生まれのお父さんからは、手取り足取りの指導など一切ありません。今の店に移転する前に仕込みを手伝っていた頃、当時高校生の弟さんに「お前も、高校やめて手伝えー」とお父さんが言い出し、弟に高校中退はさせられないと、宮本さんが本気で店に取り組む出来事があったのでした。お店の移転後はバブル景気もあってか、地元の名士で賑わい、超がつくほどの忙しさに繁盛し、あるお客さんから「オヤジがやめたら、店がつぶれるぞー」という声があり、それが却ってバネになったのです。それからというものの、懸命に弟さんと二人勉強して調理師免許を取得しました。ある日、お父さんから「これなら店を任せても大丈夫」と太鼓判を押してもらうまでに成長し、常連の大御所の方にも、それまでは一口食べてそれ以外全部残されていた雑炊でしたが、ようやく完食してもらうことが出来たのでした。ところが、次は集客の課題が出て来ます。そこで今に至るまでのブログ「串カツ屋二代目ヒゲ専務の日記」を始められ、フェイスブックやインスタグラムなどを駆使して、串よしが大好きでコアなファンが増えて来ています。そのお客さんとの絆が一層深くなったのが、意外にもコロナ禍だったのでした。午後 8 時までの営業の日々でも、家族連れで来てくれるお客さんが増えたりして串よしのかけがいのない財産が出来たと語って下さいました。90 歳になるお母さんも現役で働いていて、誕生日には多くのお祝いが寄せられ愛されています。串揚げとクリーミーなビールは、最高です。ぜひ一度どうぞ。その際は、お電話で事前に予約しましょう。今後もご活躍お祈りしています。

\*\*\*\*\* \* **ご自慢のペットちゃん** \*\*\*\*\* \*



名前：マリ  
 性別：♀  
 お年：5 歳  
 種類：ボストンテリア  
 好物：焼き海苔  
 住所：大黒さん宅（高松市）  
 性格：面倒見がいいしっかり者  
 苦手：伸び縮みするリード

ご自慢のペットちゃん  
 募集中だにゃん！

エピソード：大黒さんちの 3 匹いるワンちゃんの真ん中が、マリです。気が強くて、3 番目のワンちゃんが年長のワンちゃんにじゃれようとする、立ちはだかって阻止します。しかも他所の大きな犬も一向に恐れる事もなくへっちゃらです。すごく頭が良くて、飼い主はじめ人間には、一線を隔しているところがあります。エレベーターに乗るのが嫌いで散歩に行く時になかなか家から出ようとせず、一緒に行くワンちゃんは喜び勇んで行くのとは反対にトボトボとつまらなそうに振り返りながら出掛けてます。それで散歩用の伸び縮みするリードが苦手なんでしょうね。

\*\*\*\*\* \* **総代さん便り** : \*\*\*\*\* \*

小学 5 年生の孫の学習参観に行ってきました。その中の 1 つに学校保健委員さん達の「心の温度を上げる」というテーマで「挨拶しても、返してくれなかった時にどう考えるか？」を全校生徒で考えるという授業がありました。

私自身「挨拶できない人は仕事もできない」位にしか思っていないんですが、小学生の保健委員さんは「聞こえなかった」などとプラスに考えるという落とし所でした。プラスに考えて気持ちを温かくすることが大切であるという事を小学生の皆さんから学びました。そして、私自身心の温度を上げる一番の方法は「南無阿弥陀仏」を唱えることです。

