

江戸の のれんに学ぶ 事業承継と人づくり

最終回

駒形どぜう

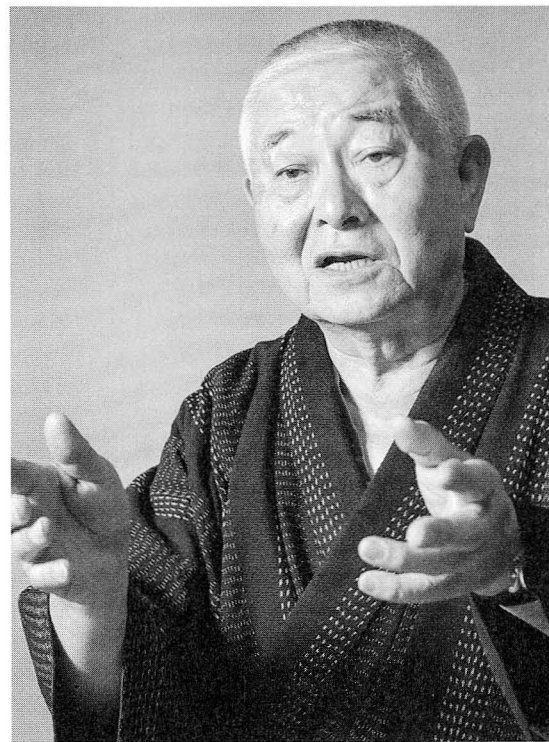
渡辺孝之会長

「叱るより褒める」が
つなぐ人の和

モアクリエイション代表取締役 柴田光榮

スカイツリーの開業でにぎわう町、浅草。この門前町に店を構える「駒形どぜう」は、享和元（1801）年、初代越後屋助七が駒形に開いた「めし屋」が発祥です。参詣客にどぜう汁や鍋をおいしく、安く提供した助七の店は、大いに繁盛しました。

「駒形どぜう六代目 越後屋助七」を名乗る渡辺孝之会長によると、「人が寄ってくる店、お客さまの満足は人材を育てることにある」。211年に及ぶのれんを磨き育て、次の代にバトンを渡した渡辺会長にその信念を伺いました。



Profile

わたなべ たかゆき
1939年東京・浅草生まれ。慶應義塾大学商学部卒業後、京都で修業の後、63年に家業の「駒形どぜう」に入社。91年六代目越後屋助七を襲名、現在に至る

「どぜう」の心意気

開業5年目、文化3（1806）年の江戸の大火で類焼の憂き目に遭った初代助七は、「どぢやう」の四字は縁起が悪いと奇数文字の「どぜう」に改め、今に続く屋号のない型破りなれんを掲げたところ、これが評判になって店は繁盛します。嘉永元（1848）年に出た当時のグルメガイド、「江戸名物 酒販手引草」には11軒の鱧^{どじょう}専門店が名を連ねていますが、現存は駒形どぜうだけです。のれんを守り通した秘訣とでもいうべきものを、明治38（1905）年の雑誌『新潮』の記事に見つけることができます。創業百年を迎えた「駒形どぜう」を「東京一の鱧汁屋」と題してこう書いています。

駒形の鱧で通っている越後屋では、看板を出さない。長のれんに仮名でどぜうとしてあるが、ただそれだけ