老舗の味と、地域へ貢献する心を受け継ぐ

第55回

甘藷生駒　3代目

生駒友一さん

いこま・ゆういち

@café

@cafeでは大森にまつわる「ひと」をクローズアップ。編集部がその素顔に迫ります。

1930（昭和5）年創業の「甘藷生駒」は大学芋（いも）が人気の老舗店。3代目の生駒友一さんは両親や奥様とともに、甘藷（かんしょ）＝さつま芋のおいしさを届け続けている。

一方、大学で福祉について学び、社会福祉士の国家資格を持つ生駒さん。自らをソーシャルワーカーと位置づけ、困っている人に寄り添いながら地域の課題に取り組む活動に関わっている。冬のある日、「いらっしゃいませ」の声がたえないお店の一角で、話を聞いた。（取材・文＝杉山由紀）

穏やかな語り口に、人と向き合い続ける強さが感じられる（撮影：たかだあや）

@ さつま芋本来のおいしさを

馬込駅から徒歩5分、環七通りを渡る新馬込橋のたもと近くに「甘藷生駒」がある。

お店の前や横には、色とりどりの花の鉢。「生駒園芸店」も併設している。

2003年に改装された店内は柔らかな照明で照らされ、ガラス越しにさつま芋を切ったり揚げたりするところが見える。すっきりと手入れの行き届いたたたずまいに、お店の心遣いを感じる。

「甘藷生駒」はさつま芋の問屋として創業し、その後、時代の変化とともに、石焼き芋屋への卸し業、大学芋専門店へと変わってきた。

1976（昭和51）年に生駒さんが生まれた頃は現在のような小売りの形になっていた。

「大学芋、好きですよ。子どもの頃から、おやつで食べていました」。当時からさつま芋を切るなど、お店の手伝いもしていた。

さつま芋の収穫は秋。1～2か月保存して甘みが増してくる冬を中心に食卓に出回る。「昔はお店の夏休みが長くて、いいなあと思っていました」と笑う生駒さんに、老舗を継ぐという気負いは感じられない。品種の特徴や最近の焼き芋ブームまで、生駒さんは楽しそうに話し、質問にも丁寧に答えてくれる。

店内では創業当時の写真も見ることができる

「両親が作ってきたお店の味は変えずに、さつま芋本来のおいしさを届ける、そしてお客さんにおいしいと言ってもらうのがうれしい。それだけです」。

ホクホクの大学芋、カリっとした薄切りは両親の味。スイートポテトや芋ようかんは生駒さんが開発した。それぞれの商品に合った品種を選び、適した産地から仕入れている。

@ 人それぞれが生きやすい地域を

高校卒業後、生駒さんは石川県金沢市の魚屋で4年半ほど修行した。東京に戻ってから家業のかたわら、早稲田大学の夜間学部に入学。文学部の多様なカリキュラムで学ぶ中、社会福祉の分野に興味を持ち、「社会福祉士」の国家資格を取得。2006年におおた社会福祉士会に入会した。

この会には、区役所、地域包括支援センター、福祉施設など、福祉の多様な現場に関わる会員が所属する。生駒さんは、お店の営業時間後に会の勉強会に参加し、高齢者・障害者支援、子どもの貧困、防災など多岐にわたるテーマについて学び、会の運営にも関わるようになる。

ソーシャルワーカーは、困っている人が自分の力で立ち直るのを支援するのが仕事という。主役は困っている本人だ。

「支援とは、具体的には連絡、調整、書類作成など。いわば雑用の連続ですが、その一つ一つが大切で信頼・信用を得ることにつながる。会の活動を通じて実感し、自分も成長できました」。

そして今、生駒さんはおおた社会福祉士会の会長をつとめるほか、保護司※として犯罪や非行をした人の支援に関わり、青少年対策馬込地区委員会に所属。更に、小学生のお父さんとして「馬三小お父さんの会」にも参加する。

取材後、店内にて

活動を通して違う考え方に出会えるのが楽しいという。「人それぞれ何が幸せか違うから、これで完璧ということはないんです」。

生駒さんは子どもの頃から、祖父母や両親が困っているお客さんを助けたり、商店街の活動に参加する姿を見てきた。福祉の理論を学び、昔から日本の社会にもソーシャルワーカーの役割を果たす人がいたことに気付いたという。

さらに、学んだことを意識すれば、より良い取組みができるかもしれない。個別の支援だけでなく、地域共通の課題につき、皆で考え、必要なら新しい枠組を作るのもソーシャルワーカーの役割だ。

生駒さんが受け継いだのは、老舗の味とともに、人に寄り添い、皆が生きやすい地域を作っていく心かもしれない。

※保護司とは
犯罪や非行をした人の立ち直りを地域で支える民間のボランティア。非常勤の国家公務員だが、給与は支給されない。保護観察期間に面接をして話を聞いたり、社会に戻る環境を整える支援をする。

DATA

甘藷生駒
大田区北馬込2-27-11
TEL：03-3774-2955
営 9-19時　休 水曜・月1回火曜)
https://ja-jp.facebook.com/kansyoikoma/

おおた社会福祉士会
http://otachikukai.lovepop.jp/index.html

［編集後記］■この春はめずらしく風邪をひいた。琵琶湖のほとりで生活をはじめてから、身体が自然と調和するようになって、季節の変わり目には必ず風邪をひきそうになる。その変調が今年は異常。ついていけなかった。桜もほかの動植物も大変だったろうなぁ。■情報紙制作を手伝ってくれる方、絶賛募集中！大学生も歓迎！自分がつくった紙面が地域の元気に貢献するって、やりがいありますよ！（お）

[STAFF]
Publisher / Editor in chief　鵜飼 修
Writer　猪瀬雅子・柘植彩子(1)
クラカタヒロシ(2)
中山良恵(3)
杉山由紀(4)
Proof reader　丸本文恵
Illustrator & DTP Operator　池田英子
髙道智子
Special Thanks　たかだあや
江上智子
武藤花奈

大森まちづくりカフェ　第55号2018年なつ号
［発行］2018年5月1日（年4回 季刊）
［配布］大森を生活圏とする地域に20,000部
［発行］特定非営利活動法人大森まちづくりカフェ編集部
〒143-0023 東京都大田区山王3-27-6
tel/fax：03-5935-7881 アンケートの宛先はこちら！
email：office@oomori-cafe.com
［印刷］有限会社三平印刷所
東京都品川区大崎 1-10-1☎ 03-3493-4911
タウン誌ネットワーク Unyo! http://www.u-nyo.com/
次号は2018年8月1日発行予定です

4面のご案内

★ ひと
まちで出会った、頑張っているひとの素顔に迫ります。次はあなたかも…？

vol.54 2018年2月 **山口節子さん** ［アトリエ大森山王美術］
vol.53 2017年11月 **田口良一さん** ［プロボクサー］
vol.52 2017年8月 **登坂由美恵さん** ［蕎麦屋 千登世庵 店主］
vol.51 2017年5月 **三遊亭 ときんさん** ［噺家］

バックナンバーはウェブで！
www.oomori-cafe.com

山王ココ商店街
2018年6月16日(土)ー7月29日(日)
SUMMER SALE
期間中、お買上のお客様に空クジなしの抽選券プレゼント!
SALE
見上げてごらん♪
商店街のアーケードを
セール情報発信中!
大好評企画！
無料体験イベント開催！
詳細は近日中に発表します
そば打ち体験
フラワーアレンジメント体験
石を彫ってオリジナルのハンコを作ろう！篆刻（てんこく）体験
日本酒の蔵元のお話と利き酒体験
バルーンアート体験
※無料体験内容および日程は、予告なく変更することがございます
山王ココ商店街
新柳会商店街(振)は大森まちづくりカフェを応援しています

よしもとお笑いまつりin大田区2018
漫才・コント満載の大爆笑ライブ!!
ウーマンラッシュアワー
タカアンドトシ
かまいたち
よしもとライブ 全国お笑いライブ
トレンディエンジェル
尼神インター
トータルテンボス
レイザーラモン
しずる
2018年5月20日(日)
大田区民ホール・アプリコ
時間 開場 19:00 開演 19:30
全席指定（税込） 前売 ¥3,500 当日 ¥4,000
※5歳以上有料、4歳以下膝上無料、お席が必要な場合有料。
●都合により出演者が変更になる場合がございます。
チケット絶賛販売中!!
チケットのご予約・お問合せ
チケットよしもと予約問合せダイヤル
【24時間受付(※お問合せは10:00～19:00)】
☎0570-550-100
主催：吉本興業株式会社　企画・制作：よしもとクリエイティブ・エージェンシー