

# キラリ★商店街

# 居酒屋 馬酔木

お客さんにとって“我が家”のような居場所



鉄火ら〜めん



大沢 萬治さん



館 秀子さん



萬治さんの妻 イネ子さん



二日町で40年以上にわたり親しまれてきた「居酒屋 馬酔木」。令和2年10月に閉店した後、「三戸町から、馬酔木の灯を絶やしたくない」と復活のために立ち上がったのは、元従業員の館秀子さん（44歳）でした。店主の大沢萬治さん（75歳）と妻のイネ子さん（71歳）から老舗ののれんを受け継ぎ、令和3年4月3日に復活の一步を踏み出しました。

「居酒屋 馬酔木」は、昭和53年に創業しました。店名は、木の葉を食べた馬が酔ったようにふらふらしてしまったことから名付けられた「馬酔木」の読み方を、萬治さんが気に入ったことから命名。萬治さんの料理とイネ子さんの人柄も相まって、多くの人たちに親しまれる地域の名物居酒屋となりました。しかし令和2年9月、萬治さんは突然の目まいに襲われ入院してしまいます。退院後も体調は戻らず、10月下旬に店の看板を下ろしました。

閉店から1週間ほど経ち、「後継者がいない」と落ち込む萬治さんの元に、館さんから連絡がありました。「居酒屋 馬酔木」を受け継ぎたいという提案でした。

館さんは、19歳のとき同店の従業員になり、出産のため退職するまでの約7年間、調理や接客業務を担ってきました。「馬酔木には、店を辞めたあとも家族と一緒に食事に来ていました。私にとって我が家のような存在です」と頬を緩める館さん。「昔は営業時間を過ぎてから『ラーメン食べに来たよ』とお店に入ってくるお客さんもいましたよ」と当時を懐かしんでいました。店を閉めると知ったとき、館さんは「もうお店に入れなくなると思うと寂しい。何とか続けられないか」と思い悩んだ末「三戸町から、馬酔木の灯を絶やしたくない」とお店を継ぐことを決心しました。館さんの想いに対する萬治さんの返事は「秀子ちゃんならいいよ」でした。その後、館さんは調理師の仕事しながら開店のための準備を進め、満を持して「居酒屋 馬酔木」を再開しました。

名物料理は、5段階の辛さが選べる「鉄火ら〜めん」、ドジョウをまるごと揚げている「ドジョウの唐揚げ」、しその風味豊かな「しそ餃子」。館さんは「馬酔木といえば、この3品。昔から愛されてきた料理なので、マスター（萬治さん）から受け継いだのれんと共に必ず残していきたい」と力を込めました。他にも、期間限定メニュー「本日のおすすぬ」や子ども受けの良い「今月のアイス」などがあり、館さんは「家族で気軽に夕飯を食べに来られる、和やかな雰囲気のお店にしていきたいです」と今後の目標を掲げ、目を輝かせました。

当面は、イネ子さんも厨房に立って館さんを支えていくようです。萬治さんは「秀子ちゃん流の店にしてほしい」と館さんにエールを送りました。「三戸といえば馬酔木。みんなにとって、我が家のような場所であり続けたいです」と笑顔で話す館さん。館さん持ち前の笑顔と共に「居酒屋 馬酔木」は、これからも多くの人たちを温かく迎えてくれることでしょう。

【居酒屋 馬酔木】（三戸町大字二日町26）  
営業時間：17時～24時／定休日：日曜日  
☎ 1424