

新の国 企業探訪

有限会社 満寿家 ～明治21年創業の老舗鰻屋

サッカーのイメージが強い埼玉県の浦和（さいたま市）ではあるが、浦和は古くから「うなぎのまち」としても知られ、さいたま市は浦和のうなぎを、岩槻の人形、大宮の盆栽と並ぶ市の伝統産業としても認定している。

そうした浦和の地で創業以来、130余年ものあいだ伝統の味を守り続ける老舗「うなぎ 満寿家(ますや)」は、JR浦和駅西口から徒歩5分ほどの旧中山道沿いにある屈指の人気店。その料理へのこだわりや、浦和のうなぎ文化を守っていく取り組みなどについてご紹介したい。

紀州備長炭と熟成されたタレで丁寧に焼き上げる

1888（明治21）年創業の満寿家は、浦和の中心部約500坪の敷地に店を構え、「うなぎのまち」として有名な浦和の中でも老舗として知られている。うなぎ料理の代表は何とんでも蒲焼きで、うなぎは不動の人気を誇っており、店内に入るとタレが炭火で焦げた風味のよい香りが漂い、食欲を大いに刺激する。

使用しているうなぎはすべて愛知・三河や九州から入荷している国産のみ。注文が入ってから捌き、丁寧に蒸し上げ、最高品質の紀州備長炭と、創業以来注ぎ足しにより熟成された濃厚な秘伝のタレでひと串、ひと串、ふっくらと焼き上げられている。5代目となる矢部貢美子社長は「うなぎから出る脂と

タレが炭の上に落ち、その煙がうなぎを燻すことで、より味わい深い仕上がりになります」と話す。

例えば人気の二段重ねうなぎでは、1段目の香ばしいうなぎと2段目のご飯で蒸されて柔らかくなったうなぎの、両方の味わいを一度に堪能できる。また、うなぎづくしコースや懐石コースなどのコースや一品料理のほか、四季それぞれの旬の素材をいかした季節料理など、メニューも豊富だ。

ブランドうなぎ「坂東太郎」を提供

満寿家は、うなぎ問屋の忠平（千葉県銚子市）が手掛ける養殖ブランドうなぎ「坂東太郎」が食べられる貴重なお店でもある。浦和周辺のうなぎ店では当店だけとなる。もともと坂東太郎とは利根川の愛称で、古くは相模国の足柄山・箱根山以東が坂東と





呼ばれるなか、坂東随一の河川である利根川を長男格とした表現だ。利根川下流の天然うなぎは古くから評価が高く、その天然うなぎに限りなく近づけた味わいから、このブランド名が付けられている。

養殖の坂東太郎は、自然環境にできるだけ近いストレスの少ない環境のもと、白身魚に生の鰯をブレンドしたオリジナル飼料で育てられ、豊富な栄養素で天然うなぎの2倍近くの旨味成分を含んでいる。ふんわりとした身と上品な脂が絶妙な霜降り肉で、うなぎそのもののまろやかな旨味を強く感じられるのが大きな特徴だ。ただ限定した個体数で養殖され、流通量が極めて少ない希少品であるため、天然物よりも美味しいと評されるものの、お店への入荷は週1～2日程度で不定期となっている。

調和のとれた優雅な和空間の店内

現在の店舗は、料亭や和風旅館にも似たしつらえの店として2014年7月にリニューアルオープンしており、今年で丸10年が経った。襖、欄、畳などの和の空間のなか、会食・商談・祝い事・法事にとさまざまなシチュエーションに合わせて利用することができる。

1階は気軽に利用できるテーブル席やカウンター席があり、奥には風情ある中庭を臨む個室が5部屋。2階には65名まで対応可能な大広間があり、カラオケ設備もある。さらに3階には大小の個室

が2部屋あり、手入れの行き届いた趣のある屋上庭園を眺めながら、落ち着いた雰囲気の中で食事を堪能できる。矢部社長は「コロナ前に比べると会社関係の宴会や接待で利用されるケースはだいぶ減りました。ただ浦和周辺は新しく引っ越してきたファミリー層などが増えており、昼間のお客様は増えてきています。お店の近くには神社があり、お子様のお宮参りやお食い初め、七五三など、家族のお祝い事の際にご利用いただくケースも多いです」と話す。おむつ替えスペースのある多目的トイレなども備えており、赤ちゃん連れでも安心して利用できることも大きな魅力となっている。

お店の味をお取り寄せ

コロナ禍の中で新たに始めたのが通販事業だ。政府が2021年に創設した事業再構築補助金を活用し、新たにインターネット通販のシステムを整備し、冷凍冷蔵設備や真空パック器などを導入した。工場や製造ラインではなく、お店で出しているものと同じように熟練の職人がすべて手作業で調理を行って





おり、焼きたての美味しさを瞬間冷凍し、通販専用パッケージに詰め込んでいる。

蒲焼や白焼のほか、蒲焼をダシと玉子で焼き上げた「う巻玉子」や、蒲焼ともち米を組み合わせた「鰻おこわ」など、通販でも職人の技術とこだわりが詰まったメニューを取り揃えている。矢部社長は「以前から通販にチャレンジしたいと考えてはいましたが、いろいろと大変でなかなか進めることができていませんでした。今はお中元・お歳暮やギフトとしても大変好評をいただいております。湯せんやレンジで温めるだけで手軽にお店の味を味わえますので、ぜひ今まで取り込めていなかった遠方のお客様などにもお取り寄せいただきたいです」と新規顧客の獲得に向け意気込む。蒲焼や白焼はさいたま市のふるさと納税の返礼品としても採用されており、歴史ある満寿家の味が全国各地に広がっている。

浦和のうなぎ文化を守る取り組み

さいたま市のサイトでは、埼玉県立文書(もんじょ)館収蔵「会田家文書」(江戸後期の古文書)に、浦和から江戸赤坂の紀州藩邸にうなぎを献上していたことが記されていることや、「浦和宿絵図」(弘化年間・1844～48年)に「蒲焼商」の名が記載されている旨が紹介されている。沼地が多かった当時の浦和にはうなぎが息息しており、江戸時代以来、うなぎが名物として市民や来訪者に親しまれてきたという。

こうした浦和のうなぎ文化を守るため、1993年に任意団体として結成されたのが「浦和のうなぎを育てる会」となっている。2016年3月には協同組

合となり、伝統の味を後世に引き継ぐべく、食文化の継承や後継者の育成などの活動を展開し、地域の活性化や観光振興に取り組んでいる。同会には現在11店舗のうなぎ専門店が所属しており、矢部社長は副理事を務めている。

うなぎ職人は「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」という格言でも知られているとおり、昔から長い時間をかけて高い技術を習得するものとされている。うなぎを裂くところから串打ち、焼き、盛り付けまで、すべての工程に長年の経験が求められるのだ。今後のうなぎ文化やお店の伝統を継承していくうえでも業界を挙げた人材育成が欠かせなくなるなか、矢部社長は「長期にわたる厳しい修業が必要なイメージがありますが、実際は1年もすればひと通りの工程はできるようになっていきます。当店では1日に調理する量も多く、数をこなしていくので覚えるのも早いです」と話す。同会では、さいたま市などと協力して「うなぎまつり」を市役所で毎年5月に開催しているほか、さいたま市内を中心に各種イベントに出店し、「浜名湖うなぎ」(静岡県)のPRに力を入れる浜松商工会議所などとも交流があり、地域一体となり、さまざまな課題解決に向け地道に取り組んでいる。

地元小学生に出前授業や給食を提供

「浦和のうなぎを育てる会」による取り組みのひとつとして、定期的に地元の小学校3年生を対象に、浦和のうなぎの歴史や、関東と関西での調理方法の違いなどについて講義し、調理場を見学したり、生きたうなぎに触れてもらったりする体験教室も開いている。満寿家はお店近くにあるさいたま市浦和区の市立高砂小学校を毎年受け持っており、3年生の全5クラスを1日1クラスずつ招き、計5日間に分けて開店前の店内で授業を実施している。矢部社長は「地元のうなぎに関心を持ってもらい、多くの児童にうなぎを好きになってもらえれば」と期待する。矢部社長は同校の卒業生でもあることから、コロナ禍で学校行事がすべて中止になってしまったことを機に、6年生全員に卒業記念として、給食でうなぎの蒲焼き弁当も振る舞っている。水を入れて蒸

お品書き	
うなぎ	4400円
上	4950円
持上	5650円
坂東太郎	6850円
ひつまぶし	5300円
二段重ねうなぎ	6650円
うざく	1800円
う巻玉子	1900円
うなぎあらい	2300円
うなぎ天ぷら	2700円
昼食コース	5900円
懐石コース	10000円
うなぎづくしコース	13500円

(税込)

気で加熱できる仕組みを利用し、児童は熱々で柔らかいうなぎを堪能できる。「授業や給食でつながった子供たちが、後日家族みんなで来店してくれることもあり、次の世代へ浦和のうなぎ文化が引き継がれていくのを本当に嬉しく思っています」と話し、今後もこうした取り組みを継続していく予定だ。

伝統の味の継承

近年は物価高騰により、稚魚の高騰に加え、炭や油、調味料などあらゆる値段が上がるなか、満寿家もメニュー価格を改定せざるを得ない状況が続いたため、矢部社長は「この2年間で3度、やむを得ず値上げしました。うなぎも昔は2,000円しない

くらいの時代があったのですが・・・」と苦渋の決断を振り返る。

養殖うなぎは稚魚からおよそ半年くらいで食べられるようになり、稚魚から1年以内のうなぎは「新仔(しんこ)」と呼ばれ、例年6月ごろから出荷が始まるという。新仔は小骨も少なく、身も柔らかいため蒸す時間も短くて済み、脂ノリが良く美味しいとのこと。「満寿家ではシーズンに応じたうなぎの特徴を加味し、仕入れたうなぎに合わせて焼き方を変え、その時期に一番良い味となるように仕上げています」と矢部社長。こうした老舗ならではのノウハウが今後も150周年、200周年と受け継がれていくことを期待したい。

企業概要

有限会社 満寿家

<https://www.unagi-masuya.com/>

所在地：さいたま市浦和区岸町 7-1-3

創業：1888 (明治 21) 年

従業員数：約 40 名 (パート・アルバイト含む)

事業内容：和食「うなぎ 満寿家」経営

アクセス：JR 浦和駅西口から徒歩 5 分

電話：048-822-1101

営業時間：昼 11：00～14：45 夜 17：00～20：45 定休日：月曜日

