

●株式会社日本橋ゆかり
 創業年：1935年（昭和10年）
 代表者：野永喜一郎
 事業内容：日本料理屋
 資本金：非公開
 売上高：非公開
 従業員数：25人
 所在地：東京都中央区日本橋3-2-14
 電話：03-3271-3436
 URL：
<http://www.nihonbashi-yukari.com/>

まちびと

紳士録

#003 野永喜一郎

1942年（昭和17年）、日本橋で生まれる。城東小学校卒の生粋の日本橋っ子。休日は家族そろってヨットでセーリングを楽しむ。趣味は作陶で、鎌倉秋春窯や相模湖国釉舎の窯で焼いた器は店でも使用する。家族は妻と息子2人、孫4人。

好きな店・おススメ：日本橋「椋原」の和紙は料理に使うことも多い。丸善から高島屋のあたりは歩いているだけでも楽しい。



座敷の二室



さらしのカウンターは、職人の技術を見せ自分を売り込む発表の場



東京建築賞受賞の「日本橋ゆかりビル」。手入れのいき届いた緑に細やかな気遣いが表れている

写真：©日本橋ゆかり（一部転載）

モダンな落ち着いた雰囲気であり女性の絶大な支持を得る老舗日本料理店「ゆかり」。2代目社長野永喜一郎さんの朝は早く、築地での仕入れから始まる。下ごしらえを手伝った後は、TV番組「料理の鉄人」でも優勝した3代目喜三夫さんにバトンを渡し、自身は組合や町会の仕事に専念する。

日本橋料理飲食業組合の組合長を務め、「にはんはし江戸野菜プロジェクト」きっかけの人でもある野永さんは、強制しないのがモットー。「江戸野菜は、興味のある店が江戸野菜カレーでも練馬大根ご飯でも、好きなようにアレンジすればいい」。自分で考えること、良い意味で「見て盗む」ことが大切という。



ヨットでセーリングを楽しむ野永さん。遊ぶ時は思いっきり遊ぶ。メリハリが大切だという

東京駅周辺の大再開発で、下町の昔ながらの中小零細店が取り残されることを危惧し、緑のある工場で明るい商人のまちづくりをめざす。代表を務める日本橋三丁目西町会では、店先に緑を植えることを推奨するが、植栽をするかどうか、何を植えるかは各店に任せ、自分たちで世話をするという自主性を大切にしている。

し、若くして店を継いだ野永さん。息子たちにも、早くから自分たちだけでやっていく訓練をさせた。まちづくりにも野永流子育ての極意が生かされている。

東京 日本橋

まちづくりネットワーク 3

●日本橋めぐりの会 遠藤梨栄

日本橋界隈を舞台に、まちづくりに取り組む人々とその活動などを紹介。まちを愛し、奮闘する「まちびと」の輪をリレー形式でつなぐ。



高島屋東京店：昭和8年、日本生命館として建設され、平成21年に百貨店建築初の重要文化財の指定を受けた。西欧様式に和の意匠が見事に調和した昭和の名建築。1階には、東郷青児が扉をデザインしたエレベーターも。

信頼し、責任を与え、後継者を育てていこう！

をついつい黙って見ていられず、口や手を出してしまいがちだが、人は信頼され、責任を与えられることで成長するもの。「まちづくりを担う人を育てるのも、まちびとの務め」と、任せてじっと見守ることの大切さを説く。



「次回のまちびと」の小笠原メリアンさん

日本橋めぐりの会「日本橋・京橋地区のまちづくりを提案・実行・応援する有志の任意団体」。「日本橋老舗料理シアー」や「シャッターチャンスをフック」などの活動は取材に取材。他地域の自治体や事業者にも「まちびと」企画の場を多く、人と人との出会いと交流の場を作り出している。URL：<http://www.nihonbashi-meguri.com/>