

〔第3種郵便物認可〕

久保田和徳さん(奥)が作った麻婆豆腐を食べる長野俊英
高の野球部員たち—長野市篠ノ井布施高田の志成寮で



高校の野球部寮で料理人を務める男性が2023年11月、長野県制定の「信州の名工」(卓越技能者知事表彰)に選ばれた。中華の名店で長年鍛えた味を選手に振る舞っているとき、1月中旬に寮を訪ねた。

私立長野俊英高野球部「志成寮」(長野市篠ノ井布施高田)はJR・しのの鉄道篠ノ井駅近くの住宅街にあり、3日前に降った雪が路肩に残っていた。民家2軒を改装し、部員45人のうち24人と監督、コーチの計26人が暮らす。9人は東京や神奈川から入学した。

久保田和徳さん(67) 同市は午前10時半から午後5時半まで寮の台所

土日も休めない繁盛店。皿洗いから始まり「技術は盗め」と先輩は教えてくれない職人の世界だったが、「苦しいと思っても、辞めたいとは思わなかった」。卵やチャーシュー、ニンジン、エビなどを切って竜や鳳凰の形にきれいに並べる前菜の技術を磨き、桃や栗、柿の形に繊細に仕上げ、中華まんじゅうは評判を呼んだ。

副料理長だった21年4月末に65歳で定年退職。ハローワークから寮を紹介

スポーツの今

地域から

選手支えるプロの味

で働く。まず翌日の朝食の下ごしらえをしてから、当日の夕食の白米をガス釜と炊飯ジャーを稼働して計5升炊き、おかずを調理する。

地元の高校を卒業後、陸上自衛隊に2年間勤務した。神奈川県横須賀市の駐屯地の外にあった中華料理店でチンジャオロースを生まれて初めて食べて「感激」したのを機に、長野市の「金龍飯店」に入った。

「地域のため」第二の人生 長野俊英高野球部寮 (長野市)

介された。「中華だけなら生徒も飽きるが、従業員用の賄いで和食と洋食も作っていたので」と同年6月から働き始めた。求人を出したのは長野俊英高を運営する学校法人・篠ノ井学園。中沢圭吾・役員補佐(55)は「まさか中華のプロが来てくれるとは」と驚いたという。

寮はその年の3月に新設したばかり。それまでは全員が自宅からの通いだったが、前年就任した小林正具監督(61)が「広範田に部員を募集したい。野球部の強化ありきではなく、学校と地域を活性化させたい」と要望した。関東や長野県内の遠隔地からも増え、23年4月に隣接地に第2寮を設けた。

寮は6〜8畳に2段階ベッド2台の4人部屋。スマートフォンは消灯時刻から朝食までは預けなければならぬ。小林監督は「甲子園初出場という強い思いで、生徒たちはここに来た。久保田さんの味が支え」と感謝する。

中沢さんは「部員たちが近所の雪かきをして感謝され、お礼に野菜の差し入れをもらった。『少子高齢化が進む地域に、若い人が増えて活気が出ました』という声も届いた」と手応えを感じる。野球部も22、23年夏の長野大会で過去最高の16強まで進んだ。

久保田さんは、当初は週4日勤務だったが、母親(93)の介護のため23年6月からは週2日勤務に。調理は、久保田さんら職員5人が日替わりで分業する。

取材日の夕食は麻婆豆腐。親交があった「中華の鉄人」こと陳建一さん(23年3月に67歳で死去)から10年ほど前に直接習った味を、高校生向けに辛過ぎないようにアレンジした。「絹ごしと木綿の豆腐を半分ずつ使い、二つの食感を生かせ」と教わった。長野県中野市出身の羽片一磨主将(2年)は、900gのどんぶり飯と一緒にほぼほり「甲子園出場だけでなく、甲子園で勝つことが目標」と力をみなぎらせる。

上村達哉外野手(同)は「日常生活から指導する監督に憧れました」と東京都新宿区から門をたたき、好物はエビチリだ。

「調理人にとって一番うれしい言葉」と久保田さんもほほ笑む。

「以前は1皿1000〜1500円。売ってなんぼの商売でした。今は監督や部員との会話を通して『もっと油を控えよう』『辛みを減らそう』とリクエストに応じて考えている。定年退職後にこんな機会を与えてくれて感謝しています」と笑う久保田さん。「みんな孫みたいなもの。仲良しになりました。部員みんなの家ですから、今後もおいしいものを出したいですね」

【早川健人】

随時掲載