

POWER UP

INTERVIEW

合資会社 鍋茶屋 代表社員

たかはし
高橋 すみ氏

新潟の料亭文化を支えて180年。 伝統の味と空間でお客様をもてなす



PROFILE

1942年生まれ、京都市出身。京都・祇園でお茶屋を営む家に生まれ育つ。京都女子学園、藤川服飾学園師範科を卒業。1968年 鍋茶屋の6代目と結婚。1975年 4代目女将の逝去により女将となる。また、新潟三業協同組合理事長を10年間務め、花柳界振興に尽力。現在、新潟三業協同組合 顧問、新潟商工会議所 常議員を務める。

江戸末期創業の鍋茶屋は、古町花街が隆盛を極めた時代から、各界著名人も数多く訪れた新潟を代表する老舗料亭。代々大切にされてきた新潟の味と料亭文化を受け継ぎ、花柳界の活性化にも取り組んできた6代目女将・高橋すみさんに、お話を伺いました。



料亭 鍋茶屋

〒951-8065

新潟市中央区東堀通8番町1420

TEL:025-222-6131

<http://www.nabedyaya.co.jp>



“都会では味わえない空気感がある”
と仰ってくださるお客様もおられます。
ゆったりとした時間と季節を感じるお料理を楽しんでいただきたいです

国指定文化財の趣ある建物で 新潟の食材を大切に料理を提供

江戸末期、弘化3年(1846年)創業の鍋茶屋は、初代の高橋谷三郎氏がすっぽん料理を始めたことが店名の由来。以来、古町花街とともに多くの文人墨客に愛され、現在も国の有形文化財に登録された建物、趣のある空間で、新潟ならではの食と伝統を提供している。「お料理はできるだけ地元食材を取り入れ、素材の良さを活かすということ。そして調味料などの脇役でも良いものを使うということを昔から大切にしています」と、6代目女将の高橋さん。かつては会社の接待や宴会の利用が主流だったが、今は小人数で会食を楽しむお客様が多いという。「ご家族のお祝い事や法事、ご接待など、お客様の大事な場面にふさわしいおもてなし、お手伝いをさせていただきたいと思っています」。

お客様や古町花柳界の支えも 鍋茶屋の歴史を繋いでいく力に

180年という歴史の中では、明治時代に起きた2度の火災、戦争、4代目当主の早逝など、さまざまな苦難を乗り越えてきた。「初代が開拓し、2代目が堅実に店を守り、3代目が新しいことに挑戦するなど、代々の当主が店を成長させてきました。4代目の女将が亡くなり、私が33歳で女将を継ぐことになったのですが、本当にお客様や芸者衆が力になってくれて、私と主人を育てて下さいました」。

また、鍋茶屋の歴史を語る上で欠かせないのが、古町花柳界とのつながりだ。お座敷に興を添える



蓬豆腐と雲丹、ジュンサイを合わせた先付。季節を大切に料理は、味はもちろん目でも楽しませてくれる。

昭和10年代に造られた「二百畳敷大広間」は、大規模な木造大広間として完成当時から話題となった。今は結婚式や企業の催しなどで利用されることが多い。



古町芸妓の芸ともてなしを、昔も今も料亭の文化として大切にしている。「約40年程前に柳都振興株式会社ができるようになりました。今は、昔のお座敷遊びを芸妓さんと楽しみたいというお客様も多いです」。

多くの人に親しんでもらえる 古町であり続けてほしい

現在は新潟商工会議所の常議員を務め、以前は女性会副会長や観光業部会副会長を歴任するなど、商工会議所と長年の関わりを持つ高橋さん。「商工会議所さんには昔から花柳界を応援していただいています。近年は、若い方を対象に料理屋と古町芸妓を楽しんでいただく催しを企画するなど、花柳界の活性化に動いて下さっているので感謝しています」。

現在は7代目の当主と女将が中心となって店を支え、将来の8代目も京都の料亭で修業中ということから、「今後については次の世代がしっかりと考え、進めていってほしいと思います。そして何よりも、みなさんに親しまれる古町であり続けたいというのが私の願いです」と高橋さん。鍋茶屋の伝統を未来へ繋ぐとともに、これからも古町ならではの魅力を伝え続けていく。



廊下の窓に施されたステンドグラスも印象的。

海外を外遊した3代目がイタリアから技士を呼び、昭和7年に建造した応接室。精緻な細工を凝らした漆喰天井、装飾照明にも目を奪われる。

