

もとは他人、の暮らしが商い

# 東京商店夫婦

写真 阿部了 文 阿部直美

53組目 洋菓子セキヤ  
洋菓子店(荒川区西尾久)



関矢尚尊さん  
昭和57年(1982)、  
東京都荒川区生まれ

関矢紀子さん  
昭和57年(1982)、  
神奈川県大和市生まれ

紀子 私たち、高校の時の先輩、後輩なんです。柔道部に入つたら、1つ上に主人がいたんです。柔道って、普通に男女一緒に練習するんですよ。よいしょーって投げたりして。私は柔道を続けましたけど、誰かと組んでやる練習は主人が一番やり易かったんですね。

尚尊 柔道やつたおかげで、自転車とかで転んでも怪我しないでよ。僕、大学を卒業した後はシステムエンジニア(SE)の仕事に就いたんです。

紀子 私は薬剤師になりました。ただ、結婚して長男を出産するタイミングで仕事を辞めたんですね。その時お義母さんが、「この店でアルバイトする?」って声をかけてくれたんです。赤ちゃんと抱えて途方に暮れている感じに見えたらしいんじやないかって思つたらしいんです。私が店に出ている間は、義母が長男を看てくれました。働き始めると、地元の方がいっぱい来てくれる店なんだなあ、いつか義父が店をやれなくなつたら、そこで途絶えちゃう。「あなたはそれで大丈夫なの?」って、主人に聞いたんですよ。

尚尊 僕は子どもの頃から店を継ぐ気がなかつたんです。だから、SEの仕事は面白くはあつても、考えるところもある。結局29歳でこの道に進もう。と。店は祖父が始めたんですけど、戦前、長野県から出てきた祖父は、新宿の中村屋さんで修業して、戦争で満州に行つた後は和菓子の卸を始めました。職人10人くらいが住み込みで働いていたそうです。でも商売が難しくなった時、祖父の店から他の洋菓子店へ修業に行つた人が、

「関矢さん、これからは洋菓子だよ」って助言してくれたらしくて、ちょっと外に出してあげた方がいいんじやないかって思つたらしいんじやないかって思つたらしいんです。私が店に出ている間は、尚尊 ケーキって特別な日のもので、みんなの楽しい記憶と結びついているのがいいですね。

僕、最初はよその店に修業に行つたんです。ただ、あまりにきつくて3ヶ月後には体重が10kg以上減つていました。製菓学校を出ていないので、道具の名前

の『マッターホーン』さんです。バタークリームの「ダミエ」や「セキヤロール」は、あの当時教えてもらったものを変えずに作っています。できたてのダミエの切れ端なんかを食べるの、好

きなんですよね。子どもの頃から食べてますけど、やっぱり美味しいなって思う。

尚尊 小、中学生の頃から、イチゴのヘタを取り、表面以外のクリームを塗つたり、クリスマス前は家族総出で寝ないで手伝いましたから。正月はお年賀で焼き菓子が売れるんです。母と妹と一緒に、菓子を包装しながら除夜の鐘をよく聞きました。

紀子 私も結婚してすぐ「除夜の鐘クリッキー」を経験しました。大晦日に必死にクリッキーを袋詰め。とんでもない所に嫁に来ちゃつたって思いましたよ。でも今はさすがに従業員を雇つてるので、除夜の鐘を聞きながら皆でクリッキーを詰めることはしません。計画的に物事を進められるようになつたよね。

尚尊 週休1日ですけど、普通のサラリーマンよりは家族と一緒にいる時間が持てるので、その点もいいなと思っています。厨房の窓から、小学生の息子たちが帰つてくるところを見られるんです。俯き加減とかで、あれ? 元気がないなってわかるんですね。そんな時は、すぐに声をかけられますし。長男がホワイトレードにクリッキーを作りたいって言うので、ここで一緒に焼いてすることもあるんですよ。



「毎日でも食べたくなるケーキ」が、尚尊さんのモットー。



笑顔で接客。常連さんの中には親子3代で通つてくれる人も。



バタークリームにチョコレートをコーティングした誕生日ケーキ。

## 洋菓子セキヤ

1968年創業の洋菓子店。カルピスバターを使つたバタークリームはすっきりとした味わいでファンも多い。ダミエ(ロング)2300円、セキヤロール1900円、いちごタルト440円、おぐっこシュー250円など。●JR高崎線・宇都宮線尾久駅から徒歩5分。10~19時、水休。荒川区西尾久7-10-3 03-3894-6628

