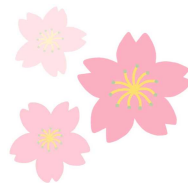


さくら



令和7年5月26日(月)

町中華に学ぶ



地域で愛され、安くて美味しい中華料理店が、テレビで紹介されることがあります。個人経営で、中には半世紀以上も続くお店もあります。このような中華料理店は「町中華」と呼ばれています。それぞれのお店で、チェーン店にはない独自の味付けがあり、私たちの舌を楽しませてくれます。

その昔、西区にも多くの町中華がありました。しかし、時代の流れとともに姿を消したお店も少なくありません。記憶に新しいところでは、千代崎の「吉林菜館」(1955-2024)が、昨年末をもって閉店しました。とてもさみしく思いました。

このような中、阿倍野区美章園で、元気に営業している町中華があります。屋号は「明洋軒」。創業67年の地域住民から愛されている老舗(しにせ)です。時々このお店を訪れるのですが、いつも満足して家路に着きます。

それでは、この満足感はどこからくるのでしょうか。まず、お店のご主人やおかみさんを始めとして、スタッフの笑顔が絶えないことが挙げられます。また、おかみさんの元気で優しい話し口調に心が安らぎます。まさに和顔愛語(わげんあいご)です。いくら料理が美味しくて、無表情やぶっきらぼうな口調で料理を出されれば、それは美味しく感じないでしょう。次に、私はこのお店の雰囲気が好きです。お店に年季を感じるものの、いつも清潔。スタッフの皆さんの笑顔と相まって、良い気の流れを受けて元気になるのです。そして、お客さんを笑顔にしてくれる美味しい料理の数々。先日、おかみさんから聞いたのですが、お客さんに美味しい料理を食べていただくため、早朝からの仕込みに余念がないとのこと。

スマホで料理を注文、ロボットが運んでくる、デジタル技術が導入されたお店の食事が悪いとは言いません。しかし、このお店のように、客の表情や意見からニーズを捉え、それに応じたサービスを人手で提供するホスピタリティー(心からのおもてなし)に勝るものはありません。スタッフの皆さんの心がこもっているからこそ、ここの料理は美味しいのです。

学校ホームページで、日々の教育活動のようすを公開しています。どうぞ、本校ホームページを閲覧してください。

