

札幌かに本家 日置 達郎会長が語る

怒涛の人生 名古屋発全国へ14店に 大阪「動くカニ看板」も生むアイデア続々



新鮮な本場のかに料理と高級和食が堪能できる海鮮料理店14店を札幌から福岡の好立地に展開する「札幌かに本家」（本社・名古屋市中区栄3）は今年創業50周年。アイデアマンで意気軒高な創業者の同社代表取締役会長、日置達郎さん（86）が語る「波乱万丈・疾風怒濤の人生」とは。

私は昭和10（1935）年6月、三重県美杉村（現・津市美杉町）の山奥の農家の2男に生まれました。父親が山林の事故で片目を失明するなど、12人の大家族は貧しかったが、私は薪割り、米つき、麦つき何でも喜んで行う子でした。体力も勝り学校に入っても相撲や嘘けんかなども強く、誰もが認めるガキ大将の反面、親孝行で好奇心や探求心も旺盛でした。

中卒後、家計を助けるため近所の製材所に就職。材木運びや製材で木の良し悪しなどを学びました。3年後の昭和28（1953）年、製材所が景気鈍化のリスクヘッジに始めた津市の食堂事業に転任。実は12歳の真夏の炎天時、アイスキャンデー売りの時に腹膜炎を患ったが、家計の都合で入院できず、自然食療法に命を懸け

全治させた事から、食べ物を通じて貢献したいとの思いで板前修業に入り、日本料理、寿司等を修業。無休のまま3年居て、その後大阪、東京、広島、神戸……へ。その神戸の高級店では、私の仕事ぶりが女将の目に留まり、板長さんに「上寿司は日置にやらせて」などと重宝がられましたし、商いの道も学びました。東京は1年ほどでしたが、休日には著名な建築物や庭等も勉強しました。

昭和35（1960）年春、松葉かにの本場、山陰・城崎の観光旅館「金波楼」に勤めました。蟹仕入れの権利を持つ老舗でしたが、晩秋には落ち目の大阪の「千石船」に赴任の要請を受けました。同店は翌年2月、撤退予定の不振店でしたが、私はかにの刺身やかにかにすきなど日本初の創