



すべては中3の冬休みのバイトから始まった。

北海道のほぼ中央、現在ではラベンダーの町として知られる中富良野町の出身です。家は農家で、ちょうど私が3人兄妹の真ん中。あれは私が中3の冬休みの時でした。当時、父親の友人が隣の上富良野町で、お寿司屋さんを営んでいました。「勝栄、どうせお前は暇なんだしアルバイトに行ってみな」と、言われるままに「みどり寿司」さんの暖簾をくぐったことから、50年にも及ぶ私の寿司職人としての人生が始まりました。

ものすごく待遇が良くてね。それこそお寿司は「食べなさい、食べなさい」と、いつも出してくれるし、夜は8時くらいになったら「もう寝てイイよ」と言われ、大変可愛がってもらいました。まさに、それが運



国道40号沿い、ダイイチ末広店そばに建つ「寿し処 清浜」。外観は見た目にも大きく、最大80名収容できるため宴会も多い。

金清 勝栄さん

株式会社 清浜 代表取締役

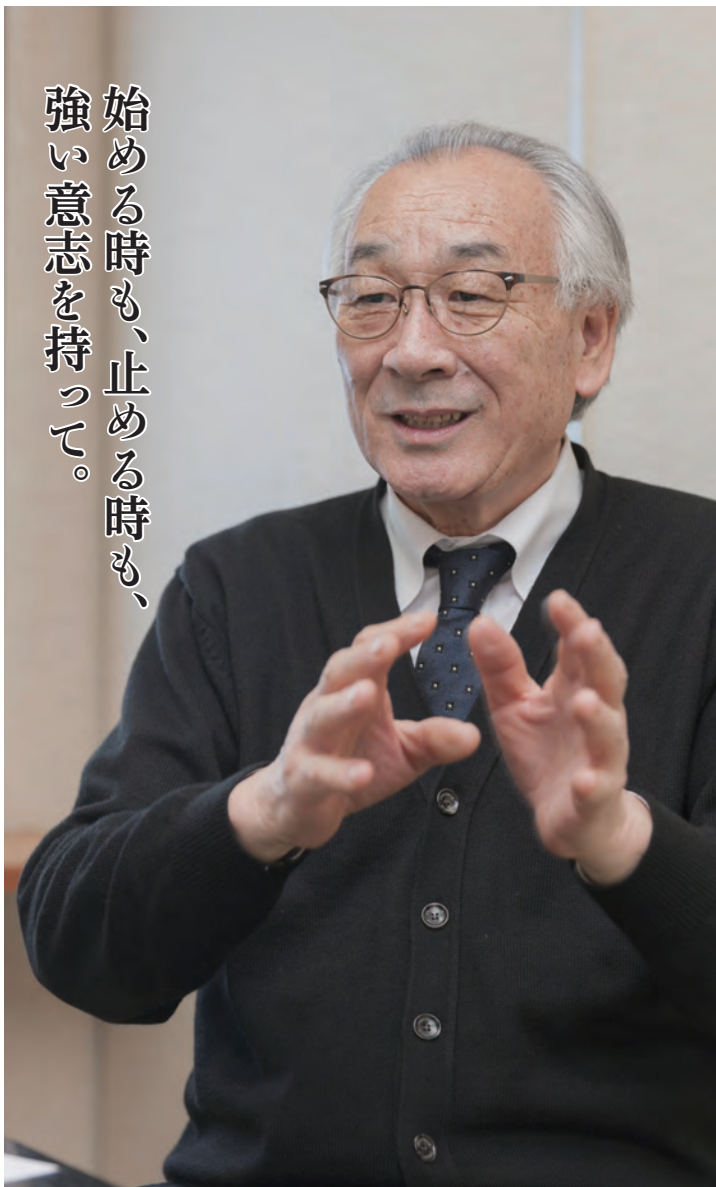
寿司職人歴50年の大ベテラン。一代で築いた「寿し処 清浜」の旨さの秘密は、人柄の良さと強い意志にあった。

のツキっていうやつですね。何の迷いも不安も感じることなく「じゃあ4月からお世話になります」と、バイトを延長するような調子で、寿司職人になるため実家を出ました。結果的に6年修行（住み込み5年＋1年出奉公）させていただきました。その頃のことは今でも鮮明に記憶

しています。出前などの配達に車を使う時代じゃありませんでしたから、冬でも自転車を2〜3km漕ぐのが当たり前。小さな町ですが、端まで行くとなると相当な距離になります。「行ってきます！」と颯爽と飛び出しても、帰って来る頃には、道路も自分自身もシバれて、バリバリ、言

っていました。

冬の寒い夜こそジャンパーを羽織りましたが、それ以外の時間帯、季節は見栄を張り半袖・腹巻きの出で立ちです。どこのお寿司屋さんも若



始める時も、止める時も、強い意志を持って。

百万円の自己資金で創業。

その後、旭川の永山でラーメン屋さんを経営していた伯父から「店を拡張するから、息子（私の従兄弟）



女将の啓子さん（東京都出身）とのツーショット。メニューの写真は女将さんが全て撮影しているとのこと。店内に掲げられている書は彼女のお母さんの作品。

落ち着いたカウンター。時には回らないお寿司をどうぞ。

に寿司を教えてやってくれないか」と頼まれ、店づくりから仕入れ先ルートまで、何も知らない街で、全部自分一人の手で開拓し、軌道に乗せるまで手伝うことになりました。22歳だったその頃、東京工芸大学（当時はその短期大学部写真学科）を卒業し、北海道へ風景写真を撮影するために旅行中だったハタチの案内（女将の啓子さん）と出会い、結婚しました。

手伝っていた店は「寿司処 美よし乃」といまして、当初から「5年間」という約束でした。それと家内と2人の中で「百万円貯まったら店を出そうね」と誓い合っていたものですから、時期をみてスパッと手を引きました。昭和55年のことでしたが、言うまでもなく百万円では全然足りません。同郷の金融機関に融資をお願いしたのですが、新規だからと断られ、そこで永山の伯父さんや上富良野のみどり寿司の親方を頼り、どうにか四百万円ほどお金を借りて、計五百万円で始めたのが、清浜の創業となります。選んだ場所は国道40号線沿いの末広です。学校の新設が相次ぎ、宅地開発が進むこと

の、どう見積っても開業には一千万円ほどかかってしまいます。そこで建築屋さんをはじめ、業者さんに「今は半分しか入金できませんが、やってくれますか？」と頭を下げて回りました。寿司桶を買う時も「もう半分は出世払いで」とお願いして、それでも2〜3ヶ月で全てお返しすることができました。その時に初めて、清浜に信用がついたように思います。広告では「国道40号線を走って来て、ポツリと明かりが見えたら当店です」というキャッチフレーズをつくったほど、夜は真っ暗でしたが、徐々に街が開けると同業者さんも現れ、賑やかになっていきました。現在の店舗は、当時の隣の土地を購入し、昭和63年に落成したものです。平成元年には法人化し、それを契機に、お寿司に加えて和食全般を提供する店となりました。「いつかは清浜会館を作ろう」という夢も持っていたのですが、やがて回転寿司屋さんが席巻すると、流れが一気に変わってしまい、店の売上も減っていくばかりで…。そんな時に始めた「清浜調理部」としての仕出しが功を奏するようになりました。

（株）清浜の後継者



専務取締役
神保 雄一郎さん
昭和47年1月9日生まれ
旭川市出身

高校卒業後、旭川市内の居酒屋で下積みを開始し、その後、千葉県の和食店で6年ほど料理の修行をし、旭川に帰って来た時に、金清社長と知り合い、約6年勤務させていただきました。その後、一旦退社し、新和食と呼ばれるものもはやされ、私も自分流にやりたいこと、試したいことがあって飛び出たのです。そうして10年が経った頃、再び清浜に戻って来ることができました。清浜には、変えてはいけない伝統の味とサービスがあります。今後も尚一層精進してまいりますので、ご贔負のほど、よろしくお願い申し上げます。

一時は大手さんから葬儀場のお料理の依頼を受け、大きく売上を伸ばした時期もあるのです。それでも「下請けの金額が増えるの良いことがない」というような諺を思い出し、撤退を決意しました。もしもあのまま止めないでいたならば、私の後に参入した会社さんのように、突然の契約解除によって、閉鎖に追い込まれてしまったかも知れません。

気がつけば独立開業し38年。お寿司を握り半世紀になりますが、揺れ動く時代の中で、一代で築いた清浜にも、神保専務という後継者が育ってくれました。本年中には私も定年し、少しは奥さん孝行をするため、彼女の趣味である写真撮影の旅の助手でもできればと思っています。