

長崎の人

第45回

宝雲亭本店

女将

井上るりさん

食材からこだわる人気の一口餃子と唐揚げ
世代を超えて愛される老舗の味を守り続ける

長 崎名物グルメの1つ、一口餃子の老舗店「宝雲亭」。昭和37年創業以来、長崎人はもとより日々県内外から多くの人で賑わう人気店だ。3年前からは、創業60年の老舗唐揚げ屋を引き継ぎ「とり福」の営業も兼ねている。

薄皮に具をたっぷり包んだ一口餃子。「戦後、内モンゴルから引き上げて来た人が現地の人のから一口餃子の作り方を

習い、初代である義祖父がその人の店で修業。その後、長崎で一口餃子専門店を始めたのが始まりです」と話すのは2代目の妻、るりさん。当時から珍しさも相まってお客さんがどんどん付いて繁盛し、今も評判の味わいだ。

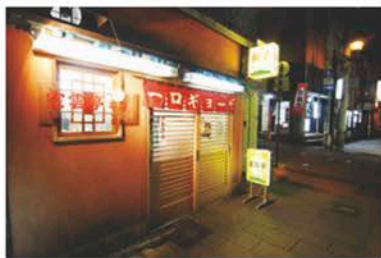
現在も多い時は1日3千個を調理。皮には片栗粉などの繋ぎは使わないため破けやすく作り置きができないが、初代のこだわりを貫いて薄皮で提供。薄皮だと飽きずに何個でも食べやすく、酒のつまみとして最強となる。しかし、手間がかかりすぎるのが難点だ。2代目店主は「生まれ変わったら餃子屋にはならない」と苦笑いするそう。

具の素材にも特別なこだわりを持っている。糖度が高く身が厚い九州産の玉ねぎや雲仙豚を使用。唐揚げも同じく、国産のひな鶏、ハーブ鶏など厳選した素材を使っている。長崎人の舌は肥えているため、材料の質を落とさないことも味を守り続ける秘訣だという。

約20年前からは、学生の外国人アルバイトも受け入れた。日本語も分からない、サービスピ精神も分からない彼らを雇うのは並大抵のことではないが、自分た

ちの子どもを育てた経験も活かし、人助けをしたいとの思いから始めた。「祖父も障害者を雇用していたので、私たちも何かできればと思いました。接客に関しては世界一悪いかもしれませんが、働いてくれて私たちも助かっているんです」とるりさんは微笑む。

2代目が店を引き継ぎ20年。創業から数えると57年目を迎え老舗店となったが、周辺の老舗店は後継者がおらずやむなく閉店する店が後を絶たない。「そろそろ私たちも引退時期。3代目である息子にしっかりと受け継いでもらいながら私たちもサポートし、これからも店を守り続けたいですね」。初代から変わらぬ一口餃子の味わいと老舗唐揚げの味を求めて店は今日も賑わっているだろう。



宝雲亭本店

住所 長崎市銅座町15-13 1F
電話 095-823-4042
営業 18:00~翌1:00
定休日 不定休



とり福

住所 長崎市銅座町8-9
電話 095-822-3858
営業 17:00~23:30
定休日 日曜