



現在の節辰商店の店構え

が、三十二年解散、丸愛が削りぶし(はなかつお)専門の愛知食品株式会社を、節辰が節辰商店(有限会社)を設立、かつおぶし専門の本来の姿にもどった。

節辰には、先代からのいい伝えがある。それは

①「人には金を貸すな」②「保証人になるな」③「ボロ株を買うな」④「人にうらみをかうな」の四訓。勝田社長は「人にうらみをかうようなことはできないが、他の三点はなかなか守れませぬ。四十歳も過ぎるころには、ようやく四訓も守れるようになりましたが」という。のれんを守るということはむずかしい。一度失敗すれば、それまでだからだ。この四訓さえ守っているかぎり、節辰ののれんは安泰なのだが、五代



節辰商店

本社 名古屋市東区中村区祐宜町二ノ一三、資本金 百五十万円、社長 勝田辰吉、従業員 三十人
(勝田辰吉現社長)

安政年間に創業したといわれるが、歴史を物語る資料が戦争で焼失してしまい残念です。と開口一番、勝田社長は語る。しかし、愛知県鯉節卸商工業協同組合では「名古屋のかつおぶし業界の中では最も古く、のれんを誇っている店ですよ」と語っているように、古さといった点ではまちがいないようだ。

安政元年(一八五四年)大阪で綿布問屋をやっていた大野屋(加藤)彦兵衛という人が、名古屋で一旗あげようと名古屋市西区船入町に海産物問屋を設立、かつおぶしをはじめ、干し魚、のり、卵まで扱い、大阪商人の下根性をフルに發揮、商売の道を開いた。彦兵衛には男子がなく、長女さくに養子をもらった。

その名前が勝田辰造だったため、屋号を大野屋から現在の節辰に変えた。

いまでこそ、化学調味料の普及で、かつおぶしを使わない料理も多いが、明治、大正時代には、料理屋は別としても一般家庭での調味料は一にかつおぶし、二にコンブ、三にシイタケといった調子で、広く愛用された。こういった時代を反映して、専門商店である節辰は業績は上昇していったが、辰造夫婦に子供がなかったため、吉次郎、てるの二人を養子として迎え、節辰を継がせた。現在の辰吉社長は吉次郎の長男で、四代目でやっと養子ではない経営者が誕生した。

節辰が、現在の名古屋市東区祐宜町に店を出したのは、二代目のときで、三代目が商売熱心だったため、この時代に節辰の基盤が出来上がった。料理屋を中心とする業務用かつおぶしで当たった三代目も、四代目にバトンタッチする寸前、第二次世界大戦の影響を受け、昭和十八年には、国の命令で名古屋市にあった業者十社が合同食品有限会社を設立、戦後の統制解除を機会に二社(丸愛と節辰)で愛知食品工業有限会社を設立した

目を継ぐ長男に勝田社長は「無理に四訓を守らせることなく、自らの経験を持って、家業を継いでくれることを願う」と甘いパパぶりを發揮している。

現在、節辰はかつおぶし、雑ぶし、削りぶし問屋として、東海地区をはじめ、東京、大阪にまでその名は通り、高級料理店などでは「かつおぶしは節辰」ともはややられている。そして年商は三億円と業界ではトップクラスの地位を築いている。

勝田社長は「さいきんは化学調味料が発達したため、かつおぶしを削る家庭は少なくなつたように思われがちだが、百貨店などではかつおぶしを削る道具の売れ行きは静かなブームになっているようだ。化学調味料ではかつおぶしのダシは出ても風味といった点に欠けるのですね。一般に人の目は肥えてきており、かつおぶしの需要はこんどますます伸びます。また味付けしょうゆやインスタントラーメン、うどん類にも本物のかつおぶしを入れていきますからね」という。