

# あの人のも 木更津クオリティ

「木更津クオリティ」は、その人が個人的に思う木更津への愛着。誰かが決めた価値ではなく、自分だけが知っている「ここがいいんだよな」という感覚。ここではあの人のも木更津クオリティを追っていきます。



## 木更津 11

### 炙った海苔の香り、広い青空、人とのつながり

「木更津クオリティ」。この言葉からあなたはなにを連想しますか。おそらくこの言葉だけではなんのこともわからない人も多いのではないのでしょうか？ あるいはもしかすると、東京からすぐアクセスできること、海鮮がおいしいこと。など、ほかの街と比較した木更津のよさをイメージするかもしれません。しかし、この言葉の本質は、もっと曖昧で、もっと主観的です。

「その人が個人的に思う木更津への愛着。誰かが決めた価値ではなく、自分だけが知っている『ここがいいんだよな』という感覚」をこの街では木更津クオリティと呼んでいます。そんな目に見えない一人ひとりの胸の内にある「豊かさ」を再発見するため、木更津の街を深く愛し、そして愛されている人物に話を伺う小さな旅をしてみました。

#### 「芯はぶれずに時代と共に進化する」

木更津駅西口からほど近く、風格ある佇まいを見せる「宝家」。明治30年（1897年）の創業以来、木更津の地で歴史を刻み続けてきました。「老舗」というハードルが高いと感じるかもしれませんが、初代の若吉はとてモハイカラな人間だったんです。寄席をやったり、映画館を経営したり、ビリヤード台を置いてたり、文化に敏感な人だったんですね。

鈴木さんがそう笑うように、宝家は単に古い暖簾を守ってきたわけではなく、「芯はぶれずに、時代とともに進化する」。その精神は、女将である鈴木さん自身にも色濃く受け継がれています。

鈴木さんは、中学3年生で単身アメリカへ留学し、帰国後は東京の芸能事務所へ所属し、お芝居をしていたという異色の経歴の持ち主。「父が倒れたことをきっかけに店に入りました。当時は正直、まさか自分が木更津に戻るとは思っていなくて。でも、女優業やマネジメントで培った経験が、今の活動に生きています。すべての経験は無駄じゃなかったですね。」

外の世界を知り、多様な文化を知る彼女だからこそ、木更津という街を持つポテンシャルと、そこに流れる「特別な時間」に気づくことができたのかもしれない。

#### 人とのつながりとコ罗纳禍

宝家を語るうえで欠かせないのが、名物の「あさり御膳」。聞くとも木更津出身の俳優・中尾彬氏のアドバイスから生まれたものだと言います。「県外から来る人は、なにか特別な料理ではなく、地元の人たちががずつと食べているものを食べたんだよ」。その言葉をきっかけに、約40年前にメニューを見直し、地元を磨き上げたそう。しかし、宝家と地域との結びつきは、単なる「飲食店と客」という関係を遥かに超えています。それが浮き彫りになったのが、コ

ロナ禍での出来事。創業以来の倒産の危機。店を閉めざるを得ない中、鈴木さんはお弁当販売とクラウドファンディングに活路を見出しました。「お弁当は『私たちが忘れてないでね、再開したらまた来てくださいね』というメッセージでした。そうしたら、一度に100個も注文をいただいたり、クラウドファンディングでは目標を大きく超える330万円ものご支援をいただいたり……。『おじいちゃんの代に世話になったから』『宝家をなくしちゃいけない』と、街のみんなが家族のように応援してくれたんです。」

こうした温かい支援の背景には、宝家が祖父や父の代から観光協会長などを務め、代々ボランティア精神で街に貢献してきた歴史があります。鈴木さん自身も現在、国際交流協会の会長として地域で奔走しており、宝家が長年築き上げてきた街との厚い信頼関係が、危機において大きな力となって返ってきたのです。

東京の飲食店では考えられないような、相互的な人間関係。醤油がないから隣に借りにいくような、そんな付き合いが、この街にはまだ息づいています。この「人とのつながり」こそが、鈴木さんが誇る宝家の財産なのです。

#### わたしの木更津クオリティ「海苔を炙る香り」

そんな木更津の街を愛し、愛されてきた鈴木さんに木更津クオリティについて伺いました。

「東京からアクアラインを抜けて、トンネルを出た瞬間に広がる空。あれを見ると『帰ってきた』とほっとします。そう語る鈴木さん。なかでも最も熱を込めて、これぞ木更津クオリティと挙げたのは、素朴な地元の「食」と「香り」でした。「地元の海苔屋さんに、『青混ぜ』という新海苔があるんです。生海苔だから少し湿気を含んでいるんですが、これを食べる直前にすし炙る。そのときの香りは、なものにも勝ります。そして、その海苔で鰹節を巻いた郷土料理『鉄砲巻き』。『これを食べると、すこくほっとするんです。街はどんな人形を変えていきますが、やっぱりこの機つばい香りに安心感を覚えます。」

インタビュ어의終盤、鈴木さんは明るい笑顔で語ってくれました。「東京で女優をしていた頃よりも、木更津に戻ってきて街と繋がりがますます広くなっている今のほうが、世界が広がってすごく楽しいんです。みずから街の魅力に触れ、人と繋がり、心の底から楽しんでいく姿に元気をいただきました。」

鈴木さんにとつての木更津クオリティは、ホッとさせる鉄砲巻きの香りや、人との温かいつながりでした。一人ひとりの胸の内にある「豊かさ」を再発見するこの小さな旅は、まだ始まったばかり。次は誰の、どんな「木更津クオリティ」に出会えるでしょうか。人の数だけ存在する旅は、ここからゆつくりと続いていきます。



**宝家**  
明治30年（1897年）創業、今年で130周年を迎える老舗料亭。「山海の幸を旬で食す」をコンセプトに、創業以来、あさり御前を中心に旬の食材に恵まれた木更津の味わいを提供している。  
☎0438-22-3765 ●木更津市中央2丁目3-4 ○平日11:30～13:30、17:00～21:30、土11:30～14:00、17:00～21:30、日・祝11:30～14:00、17:00～21:00(20:00LO) 休月  
【MAP P02 B-2】



横尾 涼

「香り」が落ち着きますね。と伺った取材の帰り道、今まで意識してなかったけど、たしかに木更津のにおいを感じました。また10回くらいしか来ていないけど、だんだんと木更津のことを好きになってきています。

あの人のも木更津クオリティ