

## 香味庵の歴史

梅木壮一  
(本誌編集部)

「香味庵で会おう」——山形国際ドキュメンタリー映画祭の開催時期が近づくと、世界各地の映画関係者の中でこの言葉がささやかれる。2年に一度、映画祭期間中の6日間、「香味庵クラブ」は、各会場での作品上映終了後、映画監督や映画祭のスタッフが所狭しと集まり、深夜までの熱い映画談義で懇親を深める憩いの場となる。

1991年の第2回山形国際ドキュメンタリー映画祭から、関係者にとって欠かせない交流のスポットとなった「香味庵」は、映画祭のメイン会場であるアズ七日町から徒歩で5分程の距離に位置する。運営するのは株式会社丸八やたら漬だ。

丸八やたら漬は1885(明治18)年創業(当時の屋号は丸八新関虎治商店)。当初は味噌や醤油の醸造を生業としており香味庵の前身となる蔵は、商品の原材料である豆などの貯蔵庫として利用されていた。開業から約30年後の

1911(明治44)年はこの蔵にとって大きな受難の年となった。同年5月に山形市北大火が発生し、市内北部の住宅約1300棟をはじめ、県庁や警察署などの公共施設まで焼き尽くされたのだ。丸八の蔵もまた例外ではなく、焼け落ちてしまった。

蔵はその後、1913(大正2)年に再建され、1992(平成4)年、山形の郷土料理を提供するレストランへと改修された。「ふるさとの香りと味を伝えたい」という想いを込め「香味庵」と名付けられた。開業当時の目玉メニューは漬け物と米という山形の名産品2つを組み合わせた「漬け物寿司」だ。ミョウガの甘酢漬でまぐろを模したものや、大根をイカに似せて握ったものなどが地元客や、山形ならではの食事を求めて来店した観光客に人気だ。

香味庵は15坪ほどの敷地面積。漆喰の白壁を横目に入店すると、1階に一間、2階に二間の部屋がある。映画祭期間中、香味庵クラブとして営業する際はこれらの部屋だけでは人が収まらず、玄関や廊下まで、憧れの監督に映画の制作意図を訊ねるファンや、一日の運営が上手く行ったことを労い合うボランティアなどの客でごった返す

(なお2階は登れる人数が50人と限られており隠れ家的な雰囲気から人気が高い)。最高で一晩400人以上が来店した日もある。

映画祭に関わる者にとって「香味庵で会おう」という、このフレーズは今や山形国際ドキュメンタリー映画祭へ参加する事の代名詞となっている。

香味庵の建物は2013年で建築からちょうど100年を迎える。ここ一世紀の山形の歴史を知る蔵は、映画祭のために山形を訪れた数多の映画監督や観客、スタッフの交流も四半世紀にわたって、見守ってきた。次の100年に向けて、香味庵は映画祭とともに自らの歴史を刻んで行く。

[取材協力] さとみ矯正歯科クリニック・里見優院長、(株)丸八やたら漬・新関芳則代表取締役社長

