

『にしんそば』発祥の店として百六十四年
京都の食文化伸展へ、老舗の役割を果たす

株式会社 松葉（代表取締役） 松野和代



京都・四条、愛され続ける『にしんそば』店を運営 新幹線コンコース内のお店にも、多くのお客様が にしん加工食品類主体の物販事業も堅調に推移

にしんそば発祥の店として

夫・松野泰治の曾祖父にあたる初代・与衛門が、京都・南座の近くにそばの店を興したのは幕末時代、文久元年のことでした。店はやがて、息子の与三吉へと引き継がれます。



二代目・与三吉は、それまで世になかった「にしんそば」を考案し、メニユー化。これが大いに受け入れられて、大繁盛。その後、よりいつその集客への期待を込め、新しい屋号として「松葉」を掲げます。ご存じのように、常緑樹である松の葉は、枯れることがありません。つまり屋号には、店の客足を枯れさせない、との願いが込められているのです。松並木に面した立地環境と、松野の家名も屋号の由来となっています。店は実際、南座での観劇帰りのお客様も多く取り込むなど、繁盛を遂げていきます。

与三吉のアイデアもまた、枯れませんでした。明治36年、「にしん棒煮」へのトライに成功し、商品化。食通の皆さま方から、ご自宅用、あるいはお土産用としてご愛顧いただくようになります。これが、『松葉』物販事業のスタートとなりました。

三代目・貞雄のもと、事業拡充へ

それにしても、なぜ「にしん」だったのでしょうか。物流インフラ整備前のかつての時代、四方を山に囲まれた京都では、新鮮な海の幸が手に入りにくい事情もあつて、干魚類が重宝されていました。街の人たちから、大事なタンパク源として特に人気を集めていたのが、「みがきにしん」でした。その「にしん」の活用領域をもっと広げたい。そばと組み合わせたら面白いかもしれない。加工に工夫し、違った味わい・食感を引き出すのも、ひとつの手だろう。そんな着想——言い換えれば経営センス——が、「にしん」へ、改めて目を向けさせたのだと思います。

時代を先へと進めて、昭和20年。太平洋戦争下にあつても依然、南座の

一角で営業を続けていた『松葉』ですが、「明治の趣にあふれた建物を空襲から守るため」を理由に、強制疎開させられてしまいます。しかし結局、建物は取り壊され、空き地に。店の関係者たちの心の内には、やるせない思いが募っていたことでしょう。

昭和21年、私にとつての後の義父、松野貞雄が戦地から復員し店に入つて、三代目当主の座に就きます。貞雄は、やり手ぶりぐを發揮。元の空き地への地上3階・地下1階の鉄筋ビル建設(同26年)、『松葉』の法人組



織化(同28年)、「にしん棒煮」などの商標登録申請(同29年)、新商品「にしん巻」にしん豆の市場投入(同31年)、嵐山内田町に新本社工場開設(同41年)、有名デパートとの取引拡充(同41年)、本社工場に新館開設(同46年)、四条に地上5階・地下1階建ての本店ビル新設(同49年)、四条本店向かいに北店開店(同51年)など、先を読んだ施策の数々を実行し、『松葉』の経営を次の段階(ステージ)へと引き上げていきます。

昭和50年代を迎えて早々、その三



代目をアシストする立場に就いたのが私、松野和代です。経理・総務関係から仕入先管理、店舗運営面まで、あらゆる業務に携わってきました。鍛えられましたね、本当に。

三代目他界に伴い、夫・泰治が四代目当主の座に就いた昭和59年以降、私は専務取締役として経営面にも深く、タッチしていくようになります。

京都・食文化の担い手として

代々にわたり築かれてきた基盤を引き継ぎ、守り抜き、次代へと継承していく。京都の食文化の担い手として、自負と誇りをもつて商いに取り組んでいく。抽象的な表現になってしましますが、それが私たち経営側に課せられた使命であると捉え、『松葉』の運営に向き合ってきました。

平成15年には、JR側からのリクエストに応じて、京都駅新幹線コンコース内に『松葉京都駅店』を開店(JR窓口の方々が皆さん、「松葉のにしんそばのファンです!」と熱心にご提案いただいていた感激したこと、今も鮮明に覚えています)。事業拡大の狙いと同時に、京都の食文化への貢献の意味合いも込めて出店を決めま



した。おかげさまで多くの皆さまにご来店いただき、京都駅構内の名所の一つにまで、挙げられるようになっていきます。

全国各地のデパートなどで企画・開催される京都物産展などへも、積極的姿勢で臨んできました。ご好評を博して『松葉』の名を全国的に広げることにつながりましたが、ときには期待したほどの売り上げにつながらないケースもありました。けれども京都伝統の食文化の認知・浸透に役立ったのは間違いありません。なお現在、ふるさと納税の返礼品にも、京都の食文化の代表格として、私たちの商品をお役立ていただいています。

新型コロナ禍を跳ね返して、いま…

近年の新型コロナ騒動は、私たちの店舗運営・経営にも大きな影響を及ぼしました。客足も鈍り、売り上げに大ダメージをこうむってしまつたのは、世の中すべての状況でしたから、ある意味で仕方がなかったかもしれません。

『松葉』にとって、それと同等に、あるいはそれ以上に困つたのは、肝心の

にしんが、入手困難になってしまったことでした。にしんそばとの相性や品質を検討したうえで、それまでは北米からの輸入魚に頼っていたのですが、現地では漁への出港を控える動きが広まり、市場は大変な品薄状態に。私どもにとっては、商売道具を奪われてしまいかねない事態となっていました。



獲得することができました。仲介してくださった仕入先業者さんとは、三代目・貞雄の時代から昵懇の間柄。親身になって相談に応じ、さらに懸命に動いてくださり、今でも感謝しております。

さて、令和6年から、私は代表取締役（六代目当主）の重責を背負うことに。基本的には、従来路線の継承に徹すればよいのではないかと考えます。『松葉』にはすでに、しっかりとした事業基盤が構築済みです。美味しさとサービスへのこだわりを持ち続け、発揮していけば、きっと、もっと明るい未来が開けてくる。そんなふうにとらえつつ、日々、経営と向き合っています。バトンタッチの日を迎えるまで精一杯、頑張っていくつもりです。



松野和代 まつの かずよ

昭和26年生まれ、兵庫県明石市出身。岡山・ノートルダム清心女子大学児童学科卒。同48年、明石にて小学校教師に就く。2年で退職。にしんそばの店『松葉』を営む松野家の跡取り、泰治氏と結婚し、京都へ。育児に追われながら、店の手伝いも。法人『松葉』の経営面にもタッチ。夫・泰治氏の四代目就任に伴って昭和59年、専務取締役に。令和6年、代表取締役へ昇格（六代目）

代表者 代表取締役 松野和代
創業 文久元年(1861年)
設立 昭和47年
事業内容 飲食店の運営、
にしん加工食品類の製造販売
所在地 〒616-0027
京都府京都市西京区嵐山内田町31
電話 075-871-4929
URL <http://www.sobamatsuba.co.jp/>
資本金 2300万円
従業員数 72名