



「自分が小さい頃から食べているお母さんの料理が一番だと思って、それをそのまま皆さんに食べてもらうための場所。高級な料理や特別な食材を使った料理を出すお店ではないんですよ。」

今回で紹介するのは、鏡町で町屋を改築した食堂、山元食堂のオーナー、山本武良さん。

のれんには、食堂ではなく、食道の文字。

「山元食堂は元々おばあちゃんややっていたもつ屋さんの名前。まさに食道を食べるところだから

# まず、やると決める

No.01

山元食堂 山本武良さん

食道。昔はこの名前の店がたたくさんあったんです。今の山元食堂の看板料理も牛すじなどの煮込み料理ですね。」

今のイチオシも牛すじ煮込みカレー、写真からも美味しさが伝わってくる。

使っている野菜や肉も八尾や富山の物にこだわっている。

「野菜は、近所の方たちが持ってきてくれるんですよ。あんなところの食堂やってるから多めによかしておいたよ」と。地元の食材を使った料理で町外

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人のつながり」で紹介していきます。

## 大谷中学校 14歳の挑戦

この記事は14歳の挑戦の一環として大谷中学校の生徒が取材をして、記事を書きました。

本職は、有限会社ヤマモト塗工の代表。自分の会社を立ち上げる前は、お父さんの塗装屋さんで一緒に働いていた。

「ある日、明日から来なくていいって言われたんです。それまでも意見の対立なんてよくあったけど、今回は雰囲気が違うぞと。そこで一念発起して自分でやることにしました。お客さんから求められることを一つ一つ真摯にこなしていくうちに任せられる仕事が増え、会社化した。最初から会社を作ったと大きくしよう、というところは考えていな



や県外からのお客さんに喜んでもらえることが嬉しい。」

「でも自分が放っておいたらこの町屋はなくなってしまう。昔おばあちゃんややっていた名前をもちらつて食堂をやろうと決めた。そうしたら、調度いいタイミングで補助金の情報が入ってきて金銭面での負担が軽くなった。まず、やると決めることが大事ですね。」

山本さんは、町屋を使ってジャズライブの開催など八尾町の活性化にも積極的に関わっている。

山元食堂ができたきっかけは、打ち捨てられそうになっていた町屋を改装して仲間たちが集まる場所にしようとしていたこと。自分の塗装技術と仲間たちの職能を活かせばなんとかなると思っていた。しかし、天井をはがしてみたときに大幅な改修、立て直すのと同じくらいの仕事が必要になることがわかった。あきらめようとも思ったという。



### 山元食堂

〒939-2341  
富山県富山市八尾町鏡町1000-10  
TEL. 076-455-2209  
<http://151-e.net/yamashoku.html>  
ランチ 11:30 - 14:00 (金・土・日のみ)  
ディナー 要予約営業

「八尾の好きなところは、文化があるところ。今の趣味は三味線の練習ですよ。」

「よく言われる『盛り上げる』という言葉はあまり好きではない、八尾に住んでいる一人一人がお互いの風の盆の3日間以外、362日間にある八尾の魅力に気づいて欲しい。今ある資源の再発見、再利用と言えるかもしれない。それができれば自分も11歳になつていって思う。そして、次の世代にバトンを渡したい。」

食堂、塗装会社、八尾のために山本さんは休みなく動く。

今、出逢った仲間たちが  
つながれば、奇跡は起きる。



プロボノ活動・マイプロジェクトを推進するための情報発信基地

LiTa Oyabe  
**ELABO**

リタオヤベ イーラボ  
富山県小矢部市鷺島37-2 (ヤマシナ印刷株式会社2階)  
[facebook.com/ELABO.LiTaOyabe](https://www.facebook.com/ELABO.LiTaOyabe)  
運営組織:ヤマシナ印刷株式会社 / ELABO実行委員会

