



県内外にその名が響く 鮮魚が自慢の割烹料理店

海鮮割烹魚元
代表 寺田猛

プロフィール 埼玉県春日部市出身。18歳から5年間、茨城県の結婚式場や割烹料理店で修業を積む。その後も知人の和食料理店で腕を磨いた。35歳のとき、実家の鮮魚店を割烹料理店へと業態変更し、海鮮割烹魚元をオープン。内陸部に位置する埼玉県春日部市で新鮮な海鮮料理が味わえるとあって、市内外から評判を呼び、総席数130席ながら週末は予約困難な人気店へと成長した。【[ホームページ](#)】

埼玉県春日部市、東武野田線沿線にある海鮮割烹魚元。市外・県外から多くの人が訪れる割烹料理店だ。週末は予約も困難なほど人気店になった理由は、元鮮魚店という強みを活かした新鮮な海鮮料理をはじめとしたバラエティ豊かなおしながき、さらに、バスによる送迎などのおもてなしの工夫にある。板前として現在も板場に立つ寺田猛代表に、かすかべ親善大使・埼玉応援団メンバーである内山高志氏が話を聞いた。

総席数130席、大宴会も可能な割烹料理店

内山 埼玉県春日部市の割烹料理店、「海鮮割烹魚元」さんに
お邪魔しています。

寺田 実は、当店は内山さんの後援会の方々に以前からよく利用していただいている。内山さんのお母様にもお越しいただいたことがあるんです。でも、まさか内山さんご本人にこうしてお会いできるとは！ 本当に感無量ですよ。

内山 こちらこそ光栄ですよ！ 魚元さんは春日部でも有名店ですから、僕も今日の訪問が楽しみでした。それにしてもお客様は皆さん楽しそうで、板場にも活気があるなあ！ 店内が想像以上に広くて驚きました。席数はどれほどあるのですか？



インタビュアー 内山高志（元ボクシング世界王者）

寺田 130席ご用意しております。1階にはカウンターとテーブル席、お座敷、掘りごたつの個室があり、2階には掘りごたつの個室と椅子席が84席ある大宴会場を備えていますよ。

内山 1人でもグループでも使えるお店ですね。しかし84席の大宴会場とはすごいな！ 椅子だと高齢の方や足の悪い方、あるいは座布団に慣れていない子どもでもゆっくりと楽しめそうです。

県内外にその名が響く 鮮魚が自慢の割烹料理店

市外からの団体客も多い、春日部の超人気店

内山 おしながきを拝見すると、大きさではなく本当に目移りしてしまいますね。宴会料理に懐石料理、一品でも魚は刺身に寿司、焼き物、煮物、天ぷらがあって、さらには肉料理まで豊富です。

寺田 揚げ物や串焼き、麺にご飯物、鍋類にサラダ、デザートまで数十種類のメニューを用意していますからね。



内山 お子様向けの料理もあって、おっ、ミニ懐石まであるじゃないですか。本格的な懐石料理を手頃に味わえるんですね。食べきれない心配もないから、女性の方には嬉しいでしょうね。

寺田 私たちが特に自信を持っているのが懐石料理なので、そのおいしさをより多くの方に、手軽に楽しんでいただきたくて、ミニ懐石を開発したんです。その甲斐があり、より幅広い世代の方々にご来店いただけています。

内山 楽しむといえば、お料理のボリュームもすごいですよ。大きなお皿にたっぷりと盛り付けられていて、見ているだけでわくわくしますね。

寺田 やはりお客様の印象に残る料理を提供したいですからね。団体でお越しのお客様にも満足していただけるボリュームだと自負しております。

内山 確かに店内を見渡してみると、団体でいらっしゃる方が多いですね。やはり、春日部の方が多いのでしょうか？



寺田 市内の方ももちろんいらっしゃいます。ただ、市外あるいは埼玉県外から来られるお客様も多いんですよ。当店は26人乗りのバスを2台所有し、送迎サービスも承っています。ですので、週末は法事などでご利用されるお客様がよくお見えになりますね。

内山 バスで送迎してくれる飲食店は、最近はかなり珍しいですよね。どうりで団体のお客さんが多いわけだ。130席という席数の多さも納得ですよ。

寺田 本当は300席まで増やしたいところなんんですけどね（笑）。というのも、特に週末は予約で満席になり、せっかくの来店をお断りせざるを得ないケースも多いんです。

内山 さすが人気店ならではのお悩みですね。でも、席の回転率を上げるのではなく、席を増やそうと考えるところに、寺田代表の理念が現れているように感じます。心ゆくまでのんびりと料理を味わってほしい、という思いが強いのでしょうね。

県内外にその名が響く 鮮魚が自慢の割烹料理店

人の5倍努力した、板前への道のり



内山 魚元さんが建つ場所は、もともと鮮魚店だったそうですね。

寺田 ええ、私の父が経営しており、私も幼い頃から跡を継ぐんだろうなと考えていました。ただ、いざ代替わりを本格的に意識し始めた頃、時代はちょうどスーパーマーケットが台頭してきた時期でして。鮮魚店一本では先行きが不安なので、魚料理をウリにした、宴会なども承れる飲食店にしようと考えました。父には反対されましたよ（笑）。しかし、私の決意は固く、茨城県の結婚式場で5年間、住み込みで板前として修業しました。

内山 料理の世界も体育会系に負けず劣らずの厳しい上下関係があるでしょう。修業は大変だったのではないですか？

寺田 拳は飛んでこないものの、大変でしたね。睡眠時間が1日に2、3時間しかない、なんてこともざらでした。忙しかったときなんて、結婚式場の仕事が終わると掛け持ちしていた割烹料理店で深夜1時頃まで働き、その後、朝4時からは父親の店の手伝いですよ。そこに、知り合いが居酒屋を始めるというので、その手伝いが加わった時期もありましたね。

内山 とんでもないハードスケジュールだ。よく耐え抜くことができましたね。

寺田 空手と柔道をしていたので体力や根性に自信がありましたからね。また、人の3倍、いや、5倍は働いて勉強しないと、一人前の板前になれないと考えていたんです。当時の経験のおかげで、技術も自信も身にきました。

内山 なるほど、その努力があったから板前としての技術が身につき、今の豊富なメニューが生まれたんですね。

寺田 はい。実は、ボリューム満点の料理をお出ししようと思いついたのも、茨城県での修業時代でした。そこでお世話になった社長さんがとても豪気な方で、大盛り料理でお店を繁盛させていたんです。



春日部市の人気店となった海鮮割烹魚元

内山 そうだったのですか。魚元さんがここまで来られたのは、寺田代表のご経験はもちろん、お父様や修業先の社長さんといった、周りの方々のお力も大きかったとよくわかりました。

寺田 おっしゃるとおりです。お客様や従業員、そして、思い切った業態変更を許してくれた父親の助力もなければ、こうして内山さんとお会いすることもなかつたでしょうね。

県内外にその名が響く 鮮魚が自慢の割烹料理店

春日部という地域に魚元が存在する価値



内山 春日部って実は、飲食店が根付くのが難しい地域と言われているんです。その中で、寺田代表は長年店の看板を守ってきていますよね。その秘訣は何でしょうか？

寺田 お客様への感謝を忘れないことです。今の時代、ファミリーレストランでもなかなかの料理を出してくれますよね。おいしいことが当たり前になった時代だけに、お客様への心を尽くしたおもてなしが付加価値となり、リピートにつながるんだと思っています。また、春日部の方に新鮮な魚を食べていただきたいという思いも強いですね。

内山 春日部は内陸部ですからね。ここまで新鮮な魚を味わえるなんて、それだけで価値がありますよ。加えて、県外からでもわざわざ通うお客様が少くないというのは、雰囲気やサービスなど、魚元さんならではのさまざまな魅力があるからなのでしょう。

寺田 そう思っていただければ、板前冥利に尽きます。私は2019年に52歳になりました。とはいえ、お客様が来てくださったら、まだまだやる気が湧きますのでね。

内山 寺田代表が引退されると悲しむお客様も多いと思うので、そのお言葉を聞いて安心しました（笑）。やっぱりどんな仕事でもやる気が大事ですよね。僕が引退したのも、以前と比べると気持ちが乗りにくくなつたからなんです。その状態でリングに上がつたら、入場料を払って観戦に来られる方に失礼だと感じました。

寺田 その気持ちよくわかります。私もやる気がないままつくった料理は、お客様にお出しできないですよ。

内山 いやあ、まだまだファイティングスピリットをお持ちだ！ 何度もお客様が魚元さんを訪れるというのは、きっとこの場所が楽しいからなんですよ。食を通じて人が集まれば、春日部は、もっと元気になりますね。

寺田 そうだと嬉しい限りです。かすかべ親善大使である内山さんとこうしてお会いできたことですし、春日部を愛する者同士、これからも地元を盛り上げていきたいですね。



内山 まだまだ春日部には元気になってもらわないといけません。業種は違えど、共に頑張っていきましょう！

「仕事を楽しむ」とは…

やっぱりお客様が来てくださることが何より嬉しいです。そのためなら、たとえ寝る時間がなくても、やる気が出ますよ。前向きに仕事ができると、やはり楽しいですね。

（寺田猛）