

「無常」に適った生き方

本山出版室長 蔵重宏昭

先日都内の、とある商店街の方たちとの寄り合いでこんな話を聞きました。因みに、そこは何度もテレビや雑誌で紹介されるお店も多くある、大変活気のある商店街です。

「よく、大型店舗が出来ると、近隣の小さな小売店がすぐにつぶれる、などというが、そうとは限らないね。だって、小さくともその店で何か一品でも、これはというものをつくれば、そうそうつぶれるものじゃないんだ。ただ、評判とるためには、ちゃんと時代のニーズに答えなきゃダメだけどね」と。

なるほど、ご商売とはそうしたものか、と聞いていましたが、確かにその商店街、お客に対し前向きな姿勢を見せるお店が多いなあ、と道すがら感じていました。

その中に一軒の老舗の和菓子屋さんがあります。名物は、江戸時代からその名が伝わるおまんじゅう。小振りで、甘過ぎずさっぱりとして柔らかな口当たりです。

数えれば150年以上の伝統を誇りますが、その間順風満帆だったかといえそうではなく、一時時代の波にあおられ寂れた時期があったそうです。しかし、当代の店主がかつての伝統を取り戻すべく、試行錯誤を繰り返し現代に合った味わいのお菓子を作りあげ、今現在の名声を得たのです。

江戸時代の頃の好みの味は今となってはわかりませんが、想像するに昔はとにかく腹持ちが良く、こってりと甘い味が美味しい味だったのでは。が、今は、グルメ雑誌や番組でも定型句となっているように、「思ったより甘くなくさっぱりした」味が美味しい味、と変遷しているようです。

ともあれ、かつての味に固執することなく、時代の変遷を捉えお客の味覚に合わせた結果が江戸時代以来の評判を今に伝えています。

変わり続けるからこそ変わらない評判を得る、この老舗の姿勢に、刻一刻と時は過ぎ変化する無常の世に生きる私たちが大いに学ぶべきところがあるように思います。

職場でも家庭でも省みれば、大切な日常事であっても慣れからか、いつもと変わらない同じことの繰り返し、と胡坐をかきたかをくくってあたる節があります。一刻をも疎かにせず、二度とない今を大切に為す己自身であり続けたいものです。(終)