

有限会社 中村園 1690年(元禄元年)創業

100年のときを超えて存続する「老舗企業」。  
このコーナーでは毎回「宮の老舗企業」を訪ね、事業継続  
の秘訣と経営革新の取り組みなどを紹介します。

## 先代の背中が伝える 「商いの基本」

古くから奥州街道沿いの商業の町として栄えてきた曲師町。中村園は、その商売の一等地に、武士専用の銭湯「鶴の湯」として創業しました。現在は店舗のすぐ前を流れる釜川も当時は南寄りに蛇行していた。河川敷まで200坪を超える敷地が広がっていたそうです。「銭湯の2階が広間になっていた、町の人たちが集う寄り合い場だったそうです。そこで日用雑貨やお茶などを商うようになり、11代目の頃にお茶と海苔の専門店になったのが当店の始まりです」と話す取締役専務の中村和人さん。宇都宮の歴史とともに300年余

のときを歩んできた中村園の14代目として、現社長の父、15代目となる息子とともに、店を切り盛りしています。

中村園の名物といえば、店頭の焙煎機で焙じる香り高いほうじ茶。「焙じたては香りが違う」と自家焙煎にこだわる中村さんは、今も同じ焙煎機を使い、自慢の味と香りを守り続けています。

「家風が古風なんです。昔ながらの風習やしきたりを守ろうという姿勢が受け継がれています。お茶の味に関しては、2代、3代と通い続けているお客さんが一番よく知っていますから、変えることができません。専門店として、手を抜かず、間違いない商品を提供していくことが大切なんです」

で探して「これなら」と自信をもって勧められるものを直輸入するという中村さん。

「商店経営は、企業ではなく家業。人を使わずにやってきたから続けてこられたんだと思います。先代から言われたのは「博打はするな」の一言だけですね」と笑う中村さんですが、家業だからこそ自然に、親から子へと経営の秘訣や商売への姿勢が受け継がれてきたのかもしれない。時代が変わっても、守るべきものを守り、次代へと継いでいく。「博打はするな」の一言にも、そんな強い信念が感じられます。

中村園には、お茶の味とともに守り続けている大切な宝があります。それは、おいしいお茶を煎れるために欠かせない水。創業当時に掘られた深さ14メートルの掘り抜き井戸は、店舗がビルとなった今でも涸れることなく、清浄な水を湛えています。

「一度失ったら二度と手に入りませんから、とにかく井戸だけは残さなくてははいけないと思います。町の風景が変わっても、水の流れと水質の良さは変わりません。家の守り神みたいな存在です」



同店自慢の香り高いほうじ茶を焙じる焙煎機

この井戸水で煎れたまろやかなお茶を口にすると、中村園が代々守ってきたものの大きさが実感できます。日本茶は、喉を潤すだけの飲料ではなく、人と人をつなぎ、心を伝える日本の文化そのもの。急須の使い方も知らないという人が増えつつある今、専門店は「文化を継承する」という大きな役割を担っています。

「これからは、専門店として時代に合わせた新たなお茶の楽しみ方の提案も必要だと思います」と中村さんの言葉にも、次代への期待が滲み出ます。次代、15代目が作成した中村園のホームページのトップに掲げられている言葉は「お茶の心に誠をつくす」。中村園の商売の基本とお茶への情熱は、しっかりと受け継がれています。



取締役専務 中村和人氏

専門店として、手を抜かず、間違いない商品を提供していくことが大切なんです」

茶葉は静岡県本山区産を産地問屋から直接仕入れ、ウーロン茶は自らが台湾に足を運ん

### 中村園

宇都宮市曲師町 5-4

☎028-636-5017

〈営業時間〉10:00~18:30

〈定休日〉日曜・祝祭日

<http://www.nakamura-en.co.jp/>

※このコーナーは隔月で掲載します。