



1 焼肉八起 店舗外観

3 5代目立川談志師匠も7回お店開催の八起寄席に登壇

2 鹿児島から空輸された黒毛和牛のカルビ

4 掘りごたつでゆったりできる店内の様子

地元で愛され続けて46年 定休日に寄席も開催する人気店

焼肉八起 代表 唐澤章氏／唐澤章三氏

焼肉店の八起（南区相模大野）は1974年に創業し、79年の移転以来小田急電鉄相模大野駅近くで営業を続ける人気店です。カルビやレバーが人気メニューで、第11回相模原お店大賞も受賞しています。現在、2代目の唐澤章三さんが店舗運営を任せられ、創業者からの引き継ぎが行われています。八起は地元から長年愛されるとともに、「落語家の立川談志が好んだ店」「ムード歌謡コーラスグループの純烈が通い続けている店」としても知られています。

IT企業を経営していた息子が一念発起

現在、八起は店主の唐澤章さんの息子である章三さんが、店舗運営の全般を任されています。父親の章さ

んは自らも毎日調理場に立ち、黙々と肉をさばきながら、息子の様子を見守っています。そして仕込みや接客は章三さんの妻、それに章さんに長年連れ添ってきた妻・時子さんが

切り盛りしています。

今でこそ、2代目として事業を引き継ぐ途中の章三さんですが、高校卒業後はIT企業に就職。2007年にはIT会社を立ち上げて社長となりました。そして市内でプログラミングとパソコン研修講師の両軸で仕事を続けた後、8年ほど前に仕事を辞めて八起に入店しました。

跡継ぎになろうと決心したのは、「歴史があり寄席を長い間続けるなど、お客さんに愛されている八起をなくしてはいけないと思うようになったからです」と章三さんは胸の

うちを明かします。章さんは息子の決断に対し「けっこうじゃないか、それならやってみなさい」と二つ返事で受け入れたそうです。

立川談志や桂歌丸も高座に

「焼肉屋と落語」という異色の組み合わせが生まれたのは、章さんと時子さん夫婦がともに幼少時から落語に慣れ親しんできたことと、1980年代後半の落語人気の低迷が背景にあります。「うちの店を貸すから、若い落語家さんたちのために寄席をやったらどうかと、落語会が始まりました」（時子さん）。

落語会「八起寄席」は、86年8月30日に第1回を行いました。その後も八起寄席を定期的で開催するようになり、立川談志や桂歌丸といった

大御所落語家も高座に上がったことがあります。

現在、通算690回を超え偶数月の第三月曜日(定休日)に開催しています。また、年6回、相模女子大学グリーンホールでも「グリーンホール八起寄席」を官民一体で開催しています。

新しい仕入れ先を開拓

店舗経営を引き継ぐ章三さんは「両親が築いてきた土台を生かしながら、お客さまの期待を裏切らないようにしたいです」と決意をにじませます。その一方で「IT企業出身者」という経験やスキルを生かし、電子レジスターの導入やスマートフォンでの注文受付といった決済業務など、デジタル化を推進しています。

また、新しい仕入れ先も開拓し、

和牛カルビ用の肉を鹿児島県肝付町の牧場から直接、空輸で取り寄せるようにしました。

生産量も品質も日本で知られる鹿児島黒牛の産地である肝付町との縁ができたのは、章三さんが宇宙航空研究開発機構（JAXA）とゆかりがある5市2町で組織される「銀河連邦」の大使を務めたのがきっかけです。さらに「相模原商工会議所や地元関係者とのつながりで、市内市場の仲卸業者からも野菜を仕入れていきます」と、地域とのつながりも大切にしています。

焼肉八起

〒252-0303
相模原市南区相模大野6-19-25
TEL：042-748-2611
<http://www.yakiniku-yaoki.com>