



きらめく
まちビト

×
武田 宏三

Profile

武田 宏三（たけだ こうぞう）一三星食堂4代目店主ー

下川商業高校を卒業後、札幌の調理専門学校に入学。その後、札幌で13年腕を磨き、名寄にUターン。現在、三星食堂の4代目店主として、市民、旅行者の胃袋を満たしています。

創業110年！

愛され続ける名寄の顔

今回は創業110年、名寄の玄関口である駅前で市民、旅行者、駅員、たくさんの方の胃袋を満たしてきた「三星食堂」の4代目店主・武田宏三さんにお話を伺ってきました。

●偶然選んだ調理の道が、自分の人生に

「高校生の頃、とにかく都会に出たいという気持ちはありましたが、大学進学は考えていませんでした。進路に悩んでいるときに、父に専門学校はどうだと言われ、ちょうど高校で調理の選択授業を取っていたこともあり、特に深く考えず札幌の調理学校に進学しました。」

当時は店を継ぐことは考えておらず、卒業後はすぐさきの小料理屋やホテルに就職し、腕を磨いていたそうです。

「札幌での生活はすごく楽しかったです。ただ、年齢を重ね今後のことを考えた時に、このまま札幌で働くのか、自分の店を持つとしても、都会ではリスクがある。そう考えた時に、実家の三星食堂を思い出しました。自分が帰らな

かったら、あと数年で辞めてしまいかもしれない。お客さんも来てくれているようだしと考えた結果、名寄に帰ることにしました。3兄弟で私だけ調理師だったので、親の思いをくんだところもありますね。」

●受け継がれてきた思い・味

「私が子どもの頃は、駅前にたくさんお店があつて、うちの食堂はもっと道路寄りにありました。隣には祖父の弟がたい焼き屋をやっていたり、ラーメン屋があつたり、今のよーんな場所に国鉄の官舎があつたりと、賑わっていましたね。」

愛され続けるメニューは現在も残されており、武田さんが戻ってから現在の人気メニュー・鶏の照焼特製マヨネー



こだわりは、
**当たり前を丁寧に
つづけること**

ズ定食など現代向けのメニューを追加しました。受け継いだお店のスタイルは変えず、昔ながらの食堂として続けてきたと話してくれました。

●かつての賑わい・4代目店主が夢見ること

「食堂は変わらず続けていきたいと思っていますが、昔隣にあつたたい焼き屋みたいなことをしたいと考えています。これは夢ですが、駅前の賑わいを取り戻したいですね。」

武田さんの夢が叶えば、無くなってしまう名寄の風景がまた見えるかもしれません。

時代を超え受け継がれてきた「三星食堂」、これからも名寄の玄関口としてたくさんの方の胃袋を満たしてほしいです。

フォトコンテスト
#レトロナヨロ 実施中！

懐かしさを感じる風景、お店など、ナヨロのレトロを探してInstagramに投稿しましょう！
詳細はコチラをチェック！▼



移住定住コーディネーター（地域おこし協力隊） 東口 明香里 - ひがしぐち あかり -
駅を出てすぐ目に入る「三星食堂」
110年間そこにあり続けるってすごいことですね！