

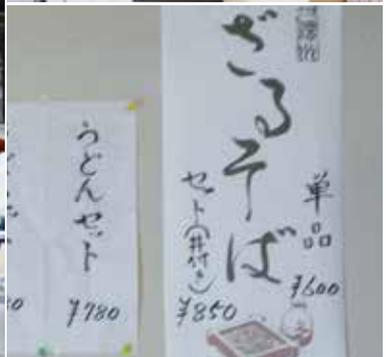
□特集□
山陰ほのぼの食堂

創業
1923年

丸豊食堂 (鳥取市)

船木友理香





■ (右上) 年代を感じるボンボン時計。(右下) 西山さんの手書きのメニュー。味があります。(下段中) 西山さんの調理姿。(左上) たくさんの岡持ち。(左下) 麵をゆでる大きな釜。

七月十日午前十一時前、雨が心配される中、私たち取材班六人はジャンボタクシーで鳥取市本町にある丸豊食堂に向けて出発しました。到着は十二時半。そろそろお腹がすいてきました。

岡持ちに大興奮

丸豊食堂の建物には白と緑を基調としており、鮮やかな青で書かれた「丸豊」の看板と「本日の日替定食」の中身が書かれた小さな黒板が目を引きました。お店は角地にあり、入り口が二つありました。なんだか落ち着いていた雰囲気のある建物でした。

中に入ると、四人がけの椅子席が七つと、さらに小上がりに四人がけのテーブルが四つあり、広々としていました。内装はわりと最近リフォームしたのでしょう。新しく感じました。壁にはボンボン時計と手書きのメニューがありました。

店主の西山愛子さん(62)が笑顔で迎えてくださいました。いつもニコニコしておられ、とても素敵の方です。私たちは注文が決まると早速、厨房を見せたいいただきました。西山さんは「古くて……見せるようなものは何もないですよ」と恥ずかしそうに言っておられました。まず目にとまったのが、麵をゆ

でる大きな釜。今はガスですが、昔は薪を焚いていたそうです。岡持ちといって出前の時に使う木箱がたくさんありました。初めての岡持ちに大興奮して、「わー、すごい！すごい！」とただただ感動していました。私たちが感動していても西山さんはやはりどこか恥ずかしそうな様子でした。

「山陰」チャンポン？

メニューは昔とほとんど変わっていないのですが、日替定食とセットものは西山さんが考えたそうです。私は山陰チャンポンを、ほかの人は日替定食、海鮮中華丼、天ぷらうどん、木の葉丼、カレー丼セットを注文しました。

私が食べた山陰チャンポンは野菜がたくさん乗っており、味付けもしっかりしていて私の好きな味でした。なぜ「山陰」



■昭和初期の丸豊食堂の写真。



■ (右上) 山陰チャンポン。(左上) みんなの感想を聞きながら、メモをとる筆者。(中) いただきます。(右下) カレー丼。(左下) 日替定食。

チャンポンなのか聞いたところ、特に深い意味はないそうです。日替定食のこの日のメインはビーフコロッケで、小鉢のゴーヤは程よく苦くておいしかったそうです。海鮮中華丼は野菜と小エビがたくさん入っていて、ホタテが大きかったと感動していました。

最後にカレー丼セットです。メニュー

にはカレーとカレー丼があり、どう違うのか気になったので注文してみました。食べた編集長の反応は「懐かしい味」「どんぶりでもカレーを食べたのは初めて」となんだか楽しそうでした。ちなみに、取材に同行してくれた鹿野さんの家ではいつもカレーをどんぶりで食べるそうです(笑)。店主の西山さんにカレーとカレー

丼の違いは何かと聞いたところ、カレーは普通の洋風で、カレー丼のカレーは和風だして少しとろみをつけているという説明でした。

転んでもすぐに起き上がる

丸豊食堂は大正十二年の創業で、今年で九十一年と、とても歴史のある食堂で

す。現在は笑顔のステキな三代目店主の西山愛子さんがお店を切り盛りされています。西山さんは「古いですよね」と少し恥ずかしそうに言っておられたのですが、とても歴史のある素晴らしい食堂だと私は思いました。

丸豊食堂の「豊」は、現在の店主の西山さんのおじいさん(初代店主)が好きだったお酒の名前の一字をとったもので、「丸」は響きが良かったので付けたそうです。西山さんは昭和初期の丸豊食堂の写真を見せてくださいました。その写真は左下端が破れていて、とても時代を感じさせる写真でした。

当時の丸豊食堂は三階建てで、店前には五、六台の出前用らしき自転車と、たくさん従業員のらしき人が写っていました。店の前には、しゃれた街灯と「一周年記念」「粗品差し上げます」のようなことが書かれた立て看板がありました。当時は料亭と食堂の両方をしており、料理も和洋両方していたそうです。

『とつとり百年』という本も見せていただいたのですが、そこには創業当時(大正)のものと思われる写真が載っており、その建物は二階建てでした。

昭和十八年に鳥取地震が起こり店は損壊しましたが、すぐに建て直しました。そして、昭和二十七年に今度は鳥取大火で燃えてしまいましたが、またすぐに建て直しました。この十年余りの間に二回も店がなくなり、でもすぐに再建したことにとっても驚きました。鳥取大火の際、壁

にかかっていた創業当時からあるポンポン時計は無事に運び出され、今も壁に掛けられています。

特徴がないのが特徴？

丸豊食堂を創業したのは西山愛子さんのおじいさんで、そのころは料亭兼食堂

だったこともあり、お店も大きく、従業員の方もたくさんおられたみたいです。おじいさんから丸豊食堂を受け継いだ二代目店主の西山さんのお父さんが、昭和四十三年に現在の鉄筋コンクリートのお店を建てられました。

今の店主の西山さんは小さいころから

お店の手伝いをしていたそうです。西山さんは学校を出てからもずっと、お父さんとお母さんを手伝ってこられました。今から十三、四年前にお父さんの具合が悪くなって、西山さんが店を切り盛りされるようになりました。

このお店のこだわりは、地産地消を大切にし、お客さんを裏切らないものをつくることです。安いものは使わず、うどんの出汁などもすべて手づくりで、昔から変わらない味を心掛けているそうです。「この店の特徴は」とお聞きすると、「特徴がないのが特徴です。強いて言うなら、家庭的な味です」と毎回ながら恥ずかしそうに言っておられました。

店主、西山さんのお話

結婚前は両親と一緒に店の二階に住んでいたのですが、結婚後は通いになりました。現在の住まいは店から車で十分のところだそうです。

朝は九時過ぎから三十〜四十分かけて出汁をとります。出汁は昔からの取引先で仕入れたいりこ、こんぶ、かつおどります。チャンポンやラーメンの出汁は、豚骨、鶏がら、野菜、香辛料でとり、まる二日かかるそうです。これはずっと昔から今も変わらず、大変な作業です。

仕込みが終わったらいよいよ開店です。常連のお客さんが多く、ピーク時には満席になることもあります。座れなくて帰るお客さんもいて、申し訳ない気持ちになると言っておられました。午後三

時に閉店すると片づけをしてそのまま帰宅。大変な経理は家でやるそうです。

今回、取材を快く受けて下さった西山さん。実際に取材をさせて頂いて、丸豊食堂がこんなにも長く愛される理由を肌で感じる事ができました。いつもニコニコしておられて、ソフトで親しみやすい西山さん。そして、なんといってもやっぱり、出汁。昔と同じやり方で出汁をとり、変わらないものを届けたいという思いが伝わってきます。

丸豊食堂は一人娘さんが埼玉にお嫁に行かれたので後継ぎがおらず、西山さんの代で終わってしまうと言っておられました。こんなに素敵な食堂がなくなってしまうのはとてもさみしいことです。丸豊食堂のような歴史ある食堂をもっともっと大切にしていきたいなと思いました。それに気づかせてくださった、店主の西山さんに感謝の気持ちでいっぱいです。

(ふなき・ゆりか／文化資源学系二年生)



■ (右上) お見送りをしてくださっている西山さん。(左上) 素敵な笑顔の西山さん。(右下) 山陰ちゃんポンを食べる筆者。(左下) 取材中の筆者(中央)。

□特集□
山陰ほのぼの食堂

創業
1975年

赤井食堂 (米子市)

鹿野里佳



赤井食堂

米子市旗ヶ崎 8-2-11

TEL. 0859-29-2546

営業時間：10:00～14:00

17:00～20:00

定休日：日曜・祝日

六月十二日、米子市旗ヶ崎にある赤井食堂を訪ねました。この日はあいにくの天気というか、もはや土砂降りでした。写真担当の編集長の運転で向かいましたが、道路にも水がすぐくて雨の勢いもすごくて、運転している編集長もすごく怖かったのではないかな？ でも、赤井食堂に到着した時には雨も少し弱くなっていました。

横の駐車場から見た赤井食堂の外観は食堂というよりも普通のお宅のような感じでした。雨が降っていたので急いで店内に入ったこともあり、看板などをじっくりと見ることができませんでした。

タイムスリップ

お店の中は一言でいうと「レトロ」！本当に昔ながらのお店といった雰囲気がありました。ファミリーストランやファーストフード店のようなお店にばかり行く私にはまるでタイムスリップしたように感じられました。

「いらっしやいませ」と笑顔で迎えてくださったのが赤井勇さん（72）と恵子さん（64）です。お店はこの二人でやっています。お子さんは三人いらっしやいますが、二人の娘さんはお嫁に行き、息子さんは家を建

てて独立したため、現在は二人で暮らしています。

赤井食堂は一九七五年創業、今年で三十九年になります。

こぢんまりとした店内で四人掛けくらいのテーブルが三つ、大きいテーブルが一つ、それにカウンタート、あとは奥に小上がりが一つありました。畳の小上がり席は冬にはこたつになるそうです。そこは、柵や子供椅子、バランスボールなどが置かれていて、生活感が溢れています。

メニューはカウンタートの上の壁にかけられている木の札のメニューのほか、テーブルには紙のメニューもありました。紙の方のメニューには「京の女に言う」というタイトルとお父さんが車に乗って配達しているイラストが載っていました。カウンタート上部のメニューは習字の先生に頼んで木の札に書いてもらったそうです。値段は三十九年間で一回しか変えていないそうですが、その一回だけ変えたときは木を削って上から書き直したため、跡が少し残っていました。来年また税金が上がる予定ですが、値段を変えることはしないと断言しておられました。

不思議な店内

店内には昔のテーブルゲーム機やタバコの自動販売機も置いてありました。タバコを買う人があまりいないので、普段はコンセントを抜いています。タバコを

買いたい人がいたら、そのたびにコンセントを差します。そういった昔からある珍しいものが店内のレトロ感を出しているのかなと思います。

厨房の横に「浴室」と書かれた扉がありました。開けてはみみせんでしたが、

中は実際に浴室だそうです。店内に浴室不思議だと思いませんか？ このお話はあとで……。

入り口付近にも「何だろう？」と思わせるドアがあります。開けると階段がありました。ドアの向こうは住まい空間で、



■ (右) 店内にある浴室。(左上) 削った跡のある木札のメニュー。(中上) 紙のメニューに載っているお父さんのイラスト。(中下) マッチに描かれている配達中のお父さんのイラスト。



■ (右上・右下) 定食を食べる長嶋さん。(真ん中) おすすめメニューのチャンポン。(左上) ヤブレガサの料理。(左中) ハマボウフウの料理。(左下) ハマボウフウ調理前。

二階に行く階段と奥には一階のお部屋がある構造になっています。厨房はそんなに広くはないけど、お父さんとお母さんが二人で料理を作るのに十分の広さです。逆に広すぎない方が、二人の距離が近くて良いようです。たま

にお話や相談をしながら料理をしているところを見ているとほっこりします。お母さんがメインで作るので、たまにお母さんが指示を出したりしておられます。私の頼んだオムライスを作るときは、お父さんが具材やご飯を炒めながら、お

母さんが横からケチャップを入れたり一緒に作っていました。トイレは本当にすさまじかったです。「水鉄砲でお流し下さい」という張り紙に「え？」ってなりました。実際に使ってみたら水鉄砲のイメージとはまるで違う水圧にまたも驚きました。

好き嫌いが多いわたし

正直に言いますが、私は嫌いな食べ物が多く多いです。野菜はほとんど嫌いです。また、今まで食べたことがないものは食べる事ができません。なので、お野菜たっぷりチャンポンや私の嫌いなカボチャの煮物が付いた定食は、赤井食堂オススメ料理なのですが、食べる事ができません。私は大好きなおムライスをいただくことにしました。

看板メニューのチャンポンは編集長が食べました。前回来たときもチャンポンを食べたそうで、やはりおいしいのかなと思いました。野菜がたっぷりて麺は見えます。トロトロでアツアツ、味は濃いめだそうです。

定食は同行した長嶋さんが食べました。ご飯、豚汁(赤井食堂では「とんじる」ではなく「ぶたじる」と言っています)、漬物、小皿五品です。お盆から少しはみ出すほど品数が多いです。私が食べられそうにないものが多かったです。豚汁は少しゆずの香りがします。豚汁は私も食べましたが、本当においしかったです。私が食べたオムライスは今時のフワト

ロツではなく、本来のオムライスでした。卵にケチャップをかけるスタイルで、シンプルで重くなくて懐かしい感じでした。グリーンピースとかニンジンとかもあって、子供が食べられない物をこっそり入れるという、よくある幸せな家庭の絵が想像できます。パッと見では普通サイズですが、例の型枠でご飯の形を整えているので、予想以上にご飯がたくさん入っていてお腹がいっぱいになります。

お母さんは山菜・野草が大好きで、休日には山菜取りに行くのが趣味です。「のんびり雲」の企画で野草を食べた話をしたら「私も呼んでくれたらよかったのに」と言っておられました。

お母さんが山菜料理を出してくださいました。春菊のような味のする「ヤブレガサ」とシソに似た感じの「ハマボウフウ」です。ヤブレガサは定食にも付いていました。野草図鑑を出してきて写真も見せてくださったのですが、やはり私には無理です。すみません。小学生のお孫さんは山菜が大好きで、少しくせのある味の山菜も大好きで山ほど食べると嬉しそうに話してくださいました。残念ながらそのお孫さんには会えませんでしたが、大人の舌を持つ少年のようです。

な・れ・そ・め

お母さんは広瀬(現安来市)の出身です。学校を出てからしばらく千葉の病院で病院食を作る仕事をしていました。お父さんは会見町(現南部町)の出身で若



■ (左上) こたつのある小上がり。(左下) ドアの奥は部屋と階段。

いときは大阪の造船所でクレーンを操作していました。
お二人はお見合い結婚でした。お見合いは恋愛結婚と違って、両思いからの結婚というわけではないので、私は苦労するものではないかと思っていました。
「お見合い結婚ということは、好きとかっていう気持ち芽生える前に結婚という

ことになるけど、それでもよかったですか？」
「好きとかじゃないけど、結婚するだろうなと思った」
「なんか素敵ですね……」
結婚して二人はお母さんの夢だった定食屋さんを開くことにしました。お母さんは病院の食堂で働いているときから、

ずっと定食屋さんがしたかったそうです。しかし、お母さんの話によると、お父さんは接客があまり好きではなく、お客さんが来たら逃げたりしていました。でも、私たちが行った時は笑顔で迎えてくれましたよ。
料理を作るのは主にお母さんで、お父さんは主に配達、材料の仕入れ、店内の掃除です。保健所の人

家の玄関が一緒でした。お客さんがいるときに子供たちが帰ってきたりすると、お客さんが「ただいまは？」などと言うこともありました。「なんでお客さんにそんなこと言われんならん？」と言って泣いたこともあったそうです。
また、赤井食堂は店内に浴室があります。実際に赤井家のみなさんが使ってきた浴室です。お客さんを優先するとお風呂に入ることができなくて、我慢しなくてはなりません。子供たちはそれが嫌だったみたいで泣くこともあったそうです。

「子供たちには苦労をかけた」

赤井食堂は最初の五年間は年中無休でした。子供が生まれてからも遊びに連れていけないことを申し訳ないと思っていたそうです。「子供たちには苦労をかけた」とお母さんもお父さんも言っておられました。お店と住宅が一体の建物で、しかもお店の入り口とお

「子供たちには本当に大変な思いをさせた」「仕事ばかりで、遊びに連れて行ってあげられなくてかわいそうなお話をした」と何度も私たちに話されました。でも、年中無休の時代でも五月五日のこどもの日だけは食堂をお休みして遊びに連れて行ってあげるようにしていました。昭和五十五年からは、お父さんが趣味の野球に行くようになったのがきっかけで日曜日がお休みになりました。

「うちはおもしろい店」

赤井食堂の客層はお昼時には会社員、夜にはお値段も安いので学生も訪れます。私たちが行ったときは「社長さん」と呼ばれる人が来店されていました。寿製菓の社長さんも来られるそうで、全国を回っているいろいろなチャンポンを食べたけど、赤井食堂のチャンポンが一番だと言ってくれるそうです。



■私が撮った写真を見るお父さんとお母さん。

□下見日記 (赤井食堂) □

2014年3月29日(土)午後1時過ぎ。先客1人。もう1人テーブルで食事をしている人がいたが、この人は店のご主人。木札のメニューが読めなくて困っていると、ご主人が紙のメニューを出してください。「京の女に言う」と書いてあってびっくり。ひょっとして奥さんが京都の出身ではと思ってあとで聞いてみたが違った。広瀬の出身だそうだ。

メニューには「A」のマーク付きの帽子をかぶった男性が車を運転している絵もある。ひょっとしてこれはオリジナルの絵で、運転しているのはご主人?と思ってこれもあとで聞いてみたら、やはりそのとおり。チャンポンはとても美味しく、ボリュームもあって満足。

支払いを済ませて奥さんに取材をお願いすると(ご主人は出前に行って留守でした)、あっさりOKしてくださいました。それでも「恥ずかしい」なんて言われるので少々心配になったが、そばで聞いていた小学校高学年とおぼしき男の子(孫)が「出なさいよ」と応援してくれた。「ボクも出てくれる?」と頼むと、「出る!」と、うれしい返事(でも、残念ながら取材の日にはボクは来ていませんでした)。(大塚)

赤井食堂の営業時間は「適当」です(笑)。昔は特に「適当」でしたが、今は一応一〇時〜二十時です。ですが、基本はお客さんが来られてから帰られるまでが営業時間です。インタビュー中にお母さんは「うちはおもしろい店」「気ままな商売」と何度も言っておられました。きつと、営業時間がお客さん中心であることを言っているのだな、と私は思いました。

昔、近くで大きな建設工事があったとき、県外から職人さんが何人も来ていて、その人たちに朝食を食べさせてあげるために六時に開店したこともあったそうです。また、弁当を作ってほしいと言うお客さんには弁当を作るなど、とてもお客さん思いの食堂です。自分たちも若いときに苦労してきたので、大変な人を見る

と助けあげたくなるそうです。実際にとそうしてお世話をしてあげたお客さんとは今も交流があり、カツオやポンカンなど送られてきます。お返しに赤井さんからはイカやカニなどを送るそうです。

私は人生初の食堂体験でした。落ち着いた雰囲気と昔ながらの料理に本当に癒されました。お父さんもお母さんともとてもいい人で優しかったです。取材中に娘さんと息子さんが来られました。もう一人の娘さんはいませんでした。家族が集合したと笑っておられました。次女の栗木幸子さんはダンスのインストラクターです。一緒に写真に写ってくださいました。今でも仲のいい赤井家ですごく素敵だと思いました。

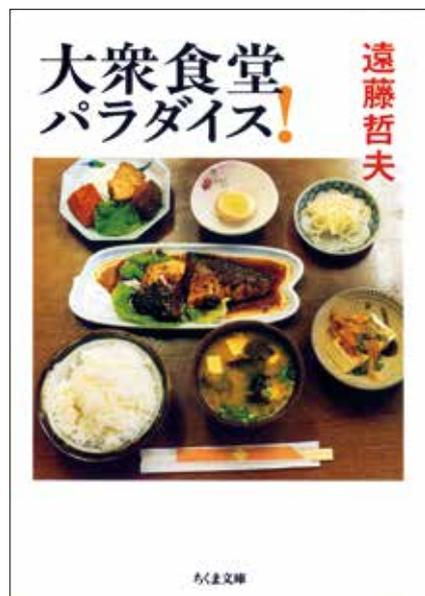
(しかの・りか/文化資源学系二年生)



□特集□
山陰ほのぼの食堂
食堂本

本の紹介

馬庭佳緒里



『大衆食堂パラダイス!』
遠藤哲夫著
筑摩書房 2011年9月発行

今回紹介する食堂に関する本の中で最初に手に取ったのが、大衆食堂研究で有名な遠藤哲夫氏の本書です。「パラダイス」という言葉そのものという感じで食堂に関する内容がたっぷり詰まった一冊です。

まずは、「わが望郷食」と題して遠藤氏の思い出の味が紹介されており、「これをネタに、あなたの望郷食堂を思い描いてみてはどうだろう」と書かれています。ですが、実は私にはあまり食堂の思い出がありません。

しかし、そんなものはお構いなしで、遠藤氏の食堂に対する熱い思いが多岐に渡り語られています。

その中で私が心に残ったのは、「大衆食堂を舌の上の味覚だけの話にするの

は、問題があると思っている」や「大衆食」から『生活』をひいたもの、それが『B級グルメ』かもしれない」という言葉です。本書は本当にたくさんの思い出とともに食堂が紹介されています。大衆食堂が栄えた時代には、多くの人が思い出の食堂と味に生活を支えられていたのだろうと思い、私たちが味わう「B級グルメ」での思い出とはひと味違うものがあるのではないかと感じました。

大衆食堂の思い出がある人も、私のようにそうでない人も、是非本書を読んで遠藤氏の熱意に触れてみてください。

『につぼん全国百年食堂』
椎名誠著
講談社 2013年1月発行

今から百年前という一九一四年、第



一次世界大戦が開戦した年です。本書は、概ねその頃から現在まで営業を続けている食堂が紹介されています。と、少し難しく書いてしまいましたが、難しい本ではありません。むしろ、楽しい本です。

まず、著者の椎名氏と日頃から親交の深いみなさんが集まったチームによる取材だということ、とても楽しい食堂巡りの旅になっています。「はじめに」にもこの取材チームで全編取材したことが「本書の大きな特徴」だと書かれています。取材時に財布を紛失したり、体調不良で最も重要な料理を食べられなかったりと楽しいこぼれ話とともに構成されています。

そして、紹介されている食堂の百年の歴史も様々。昔から変わらない味を守っている店もあれば、主人の得意分野によつて始めた料理が現在の中心メニューになっている店や「喜びも悲しみもあまりねがった」というお店など印象深い食堂がたくさん紹介されています。

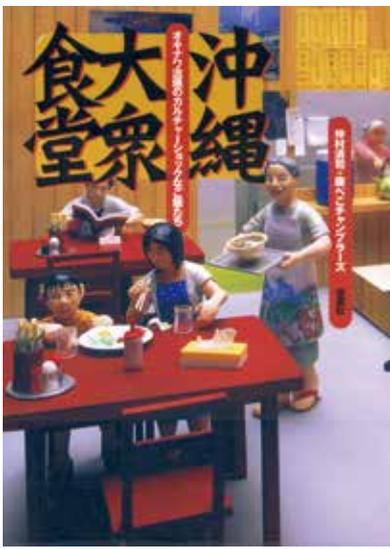
また、多くの食堂に共通しているのが家族で代々守ってきたということ。食堂前のご家族揃っての写真が心温まります。

今回の「のんびり雲」の特集とも近い内容だと思いますので是非手に取ってもらえたらと思います。



『いとしの大衆食堂——北の味わい32店』
北室かず子著
北海道新聞社 2013年11月発行

さて、今度は地域の食堂、北海道の大衆食堂について書かれている本ですが、訪れたことの無い土地の初めて知る食堂ばかりにも関わらず、読んでいると紹介されている食堂に親しみを感ずるような本です。これは、お店の外観から内装、



メニューや調理工程、そして味の紹介はもちろん、食堂がある土地の歴史や産業など、どの店もとても丁寧に紹介されているからではないかと思えます。

はじめに紹介されている函館市にある「どつく前満腹食堂」は、店の名の通り江戸時代から函館で続く造船に関わる人々の胃袋を満たしてきた食堂です。そのため、出前の需要が多くご主人は手早く料理を作るのももちろん、その日の雰囲気によって注文の多い料理の見当もつくそう、これは長年腕を磨いてきたからこそという感じですよ。

また、映画「つむじ風食堂」のロケに使われた食堂や東日本大震災で被害を受けた大学生に無料で食事を提供する食堂などが紹介されています。お店の特徴や歴史はもちろん、ご主人の人生や仕事に対する考えにも触れられる一冊です。

『沖縄大衆食堂——オキナワ流儀のカルチャーシヨックなご飯たち』
仲村清司、腹ぺこチャンプラーズ著
双葉社 2001年6月発行

続いては日本の南、沖縄の大衆食堂が紹介されている本書ですが、食堂の紹介本というよりも沖縄の食文化について書かれた本という印象です。

普段から沖縄には独自の食文化がある

というイメージを持っている人は多いと思います。ゴーヤーチャンプルーや沖縄そば、ラフテーなど私たちが普段思う沖縄料理がイラストや著者の経験などと一緒に紹介されています。

しかし、沖縄の大衆食堂にはこのような「沖縄料理」とはまた違った衝撃を受けるメニューが多くあるようです。

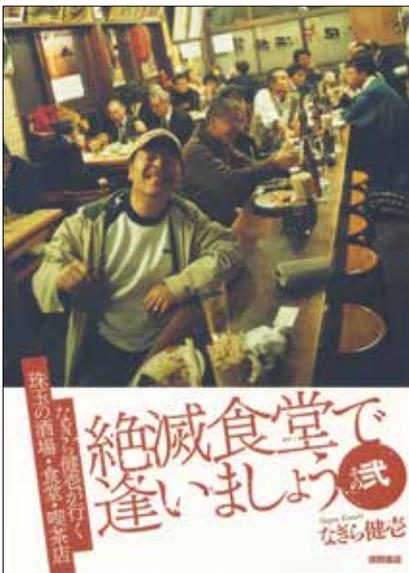
例えば、親子丼を注文するとフライドチキンが入っていたり、ぜんざいを注文したはずが、氷あずきが出てきたり、無料サービスでとても甘いアイスティーが運ばれてくる店があるなど、ちよっと私たちが驚かすメニューやサービスがある食堂が登場します。

正統と言われるような沖縄料理から、ちよっと驚くディープな沖縄の料理の両方に触れてみてください。



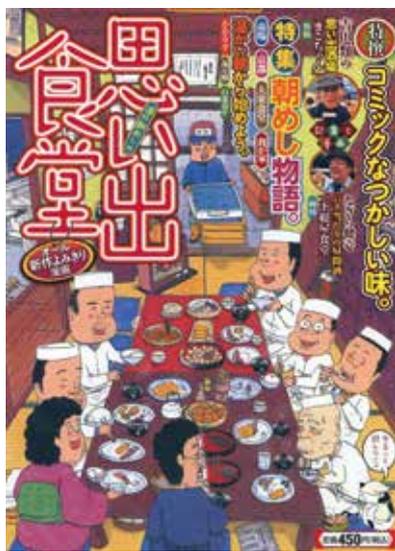
『絶滅食堂で逢いましょう——なぎら健吉が行く東京の酒場・食堂・喫茶店』
なぎら健吉著
徳間書店 2008年10月発行

『絶滅食堂で逢いましょう』その式——なぎら健吉が行く珠玉の酒場・食堂・喫茶店』
なぎら健吉著
徳間書店 2011年3月発行



メディア等でお馴染み、なぎら健吉氏おすすめの「絶滅食堂」が紹介されています。「絶滅食堂」とは悪い意味ではなく、流行の店ではないけれど町の人々に親しまれている、なくてはならない存在のお店のことだそうです。

また、タイトルにもあるように、食堂だけではなく、酒場や喫茶店も紹介されている

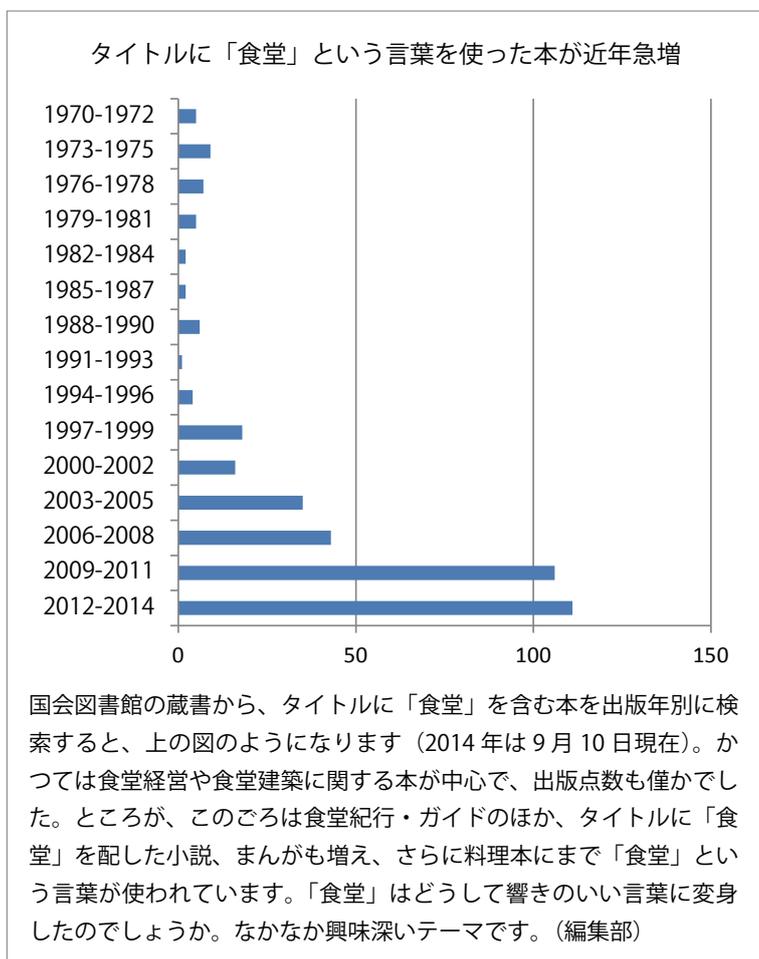


ため、大人でレトロなお店が並んでいま
す。
なぎら氏の紹介文だけでも素敵なお店
だということを感じられるのですが、さ
らに掲載されている写真がより素敵さを
増してくれているように思います。なぎ
ら氏が食事をする様子やお店のご主人と
の記念写真などは本当に温かい雰囲気
が感じられ、写真に興味があるという人は、
そのような視点で見ても楽しめる本なの
ではないでしょうか。

また、お店ひとつひとつの紹介の最後
に、なぎら氏直筆のお店の感想が書かれ
た賞状が掲載されています。こちらもお
店同様、雰囲気があり隅から隅まで楽し
める本です。直接お店に行くことが難し
くても、とにかくお店の雰囲気が感じら
れる面白い本だと思います。

『思い出食堂』
少年画報社
No.13 「温か朝めし編」 2013年11月
発行
No.14 「満福丼編」 2014年2月発行

二〇一〇年に少年画報社から発行さ
れ、現在まで十八冊刊行されている『思
い出食堂』シリーズの漫画をご紹介します。
私が手にしたのは、「温か朝めし編」
と「満福丼編」です。よみきりのアンソ
ロジーで、先に紹介した『絶滅食堂で逢
いましょう』の著者なぎら健吉氏の漫画
や連載コーナーもあります。



また、お店ひとつひとつの紹介の最後
に、なぎら氏直筆のお店の感想が書かれ
た賞状が掲載されています。こちらもお
店同様、雰囲気があり隅から隅まで楽し
める本です。直接お店に行くことが難し
くても、とにかくお店の雰囲気が感じら
れる面白い本だと思います。

この漫画には、食堂だけではなく、こ
のような一品を通しての思い出が描かれ
た作品もありますので、みなさんの好き
な一品を探してみてください。

（まにわ・かおり／本学図書館司書）

<特集●山陰ほのぼの食堂>について
食堂特集を思い立ったきっかけのひとつは、遠藤哲夫の大衆食堂論との出会いです。椎名誠の向こうを張って創業100年といきたいところでしたが、山陰両県だけで特集に必要な7～8軒を探し出すのはとうてい無理と思い、創業50年以上を選定の基準としました。それに、家族を中心に営業していること、今でも地域の人々に支えられて店が元気であることを条件に加えました。東は鳥取から西は浜田まで、今回もさまざまな素晴らしい出会いがありました。（編集部）



イラスト：倉上朱莉（日本語文化系1年生）

食堂の思い出

「大盛りの大盛り」の思い出

松浦雄二

私にとって食堂といえば学食、学食の思い出といえば、大盛り、でしょうか。

生活費を稼ぐバイト学生だった私が、知人の奥さんにつけられたあだ名は、当時すでに死語になりつつあった「欠食児童」。いつも腹をすかせていて、そのくせ大食い、ちょっと懐に余裕があつて学食以外で外食しても、とにかく「……の大盛り」が私の定番でした。

学食では、晩には、財布の中身が寂しいときはAランチ二〇〇円なるものを食し、余裕があればB定食二九〇円、大盛りで十二〇円のプチ贅沢をします。

このプチ贅沢をしたある日、いつものように食堂のおぼちゃんたちが二、三人で忙しくごはんをよそい、列をつくつて順番に待つ学生にてきばきと、はいっ、と渡しています。私の番が来て「大盛り」と告げ、「はいっ」とよそつて渡そうとするおぼちゃんとたまたま目が合い静止一秒、次の瞬間おぼちゃんは渡すはずのお椀を手から離さず引っ込め、大盛りの

上にさらにごはんをどんとよそつて、今度は無言で差し出してくれました。「大盛り」と言った時の自分は一体どんな様子だったのか、今でも思います。

先に私にあだ名をつけた奥さんも、好きなだけ食べなさい、と私が普段口にできない家庭料理をよくご馳走してくれました。

私は、一九六〇年代後半の激しい学生運動が頓挫した、「しらけた」という言葉で表わされる冷やややかな世の中の空気が（当時はよくわかりませんでした）の中で思春期を過ごし、大学に入學しました。かつての「熱い」時代には、普通に働きたい地道な生活を送っていた世の中の多くの人も無い人々が、自分たちには実現できない夢を学生に託して、静かだが心は熱い応援をしてくれたと聞いています。

私が学生の頃には、もうそのような熱さを学生にも社会の方にも感じ難かったのですが、それでも学生への静かな期待や応援は、まだあつたように思います。またそれは今でも確かに残っているように思うのです。

「学校」と名がつく所は、一種閉じら

れた空間ですが、社会に出る前に、目には見えないが毎日の学びの周りに確かにある、人の気持ちの有り様とありかたに思いを致してみるのも、学びの一つのよい気がします。

私にとって食堂の思い出とは、そういう気持ちを起こさせるものなのです。
（まつうら・ゆうじ／総合文化学科教員）

ハンバーグと中学生男子

マユアキ

私が小学一年の時、父が自動車の免許を取った。免許取り立ての父は運転が面白くてちょっと長い距離を走りたかったらしく、車で米子の高島屋に買い物に出かけることが、しばらく我が家の日曜日の定番になった。

いつも大体お昼前に着き、買い物はまず腹ごしらえをしてからと、最上階の「食堂」へ。当時、お昼時の食堂はたくさんの人でごった返し、喧噪の真つただ中であつた。もちろん、自動券売機なんて物はなかった時代なので、食券を買うにも時間がかかるし、フロア全体を占める大食堂にも関わらず、とにかく人が多くて席を確保するのも一苦労だったことをよく覚えている。

今では考えられないけれど、よそ様との相席はごく普通のこと。ある日も、他の家族がすでに席に着いていたテーブル

に、両親と弟と私は相席させていただくことになった。

そのテーブルでは私のちょうど真向かいに、食堂の熱気のせいで両親が少し赤く染まった、黒い学生服の中学生男子が座っていた。その少年は真面目で、ちょっと緊張した表情を浮かべて、一言も話さずじっと黙っている。小さいながらも私は気になって、料理が来るのを待つ間、その中学生をちらちらと観察していた。

しばらくして、ドミグラスソースがトロリとかかったハンバーグ定食が、少年の前に運ばれてきた。すると、彼は先ほどの硬い表情をぐにやりと緩ませ、それはおいしそうにハンバーグを頬張り始めたのだ。

その様子を見て、私はなぜかほっとした。それから、先にごちそうにありついているその中学生男子を、とてもうらやましく思ったのだ。

(まゆー・あき／総合文化学科教員)

高橋 純

私の食堂の思い出は、思い出というほどではないが、「大戸屋」である。今では大戸屋は、どこのショッピングモールにでもある、ファミレス風のきれいな食堂であるが、当時は、いわゆる単なる「食堂」であった。当時とはいつか、すでに

二十五年以上も前のことだ。

当時、私の生活の場は、東京の池袋駅の西口であった。大戸屋は東口側(サンシャインのある方)なので、それほど足繁く通ったわけではない。貧乏だった私を気遣って、安くてたくさん食べられるところがあると、サークルの先輩が連れて行ってくれたのが、最初である。

しかし、この食堂は、名前がよくない！ドイツ文学科などというところで学んでいるヨーロッパの文学・思想に興味のある文学青年(笑)であった私などは、「オート、ヤ？」などと聞くと、「……？」あのサルトルの小説のタイトルにある、あれですか？」と考えてしまい、食堂としては、いい店名ではないなと感じたことを覚えている。(注*日本語の発音では、「おう」も「おお」も同じである)

現在でも、そのお店は、池袋東口店として残っているようだが、もちろん当時とは、外観からして変わってしまったている。

ちなみに私は、池袋という街が好きで、そこを離れてからも、池袋を思い出させる。



てくれる大戸屋が大きくなったのを見ると、なんだか自分も勝手に誇らしく感じていた。しかし、残念ながら、先にも書いたとおり、私は、大戸屋の成長にまったく寄与していないのだが……。

(たかはし・じゅん／総合文化学科教員)

かまや食堂の思い出

来海公子

私が小学生の頃、京橋川のたもとに「むさしの」という中華料理の店がありました。川の中に柱が何本かあって、その上に店の建物がある独特の外観で、当時ラーメンが人気の店でした。家族と時々出かけるのが楽しみでした。

そのうち、県庁へ勤務していた父が「むさしの」の支店が東茶町にできたという話を聞いて、同僚と昼食を食べに行くようになったのが「かまや食堂」だったようです。私も父に連れられて行って食べたかまやのラーメンが、「むさしの」と同じ味だと懐かしく思い出したのは高校三年生の頃のことでした。

昔ながらの素朴なラーメンとチャーハンの組み合わせメニュー「はんちゃんラーメン」の味に久しぶりに出会ったのは、私が社会人となって父のように県庁に勤務するようになり職場仲間とランチをした時のことで、三十年の歳月が流れていました。



「かまや食堂」は、兄弟で経営をされていた「むさしの」から弟さんが独立して始めた店とのこと。後で知りました。その弟さんは九年前に亡くなられ、今は奥さんの吟子さんがひとりで店を切り盛りされていました。

県庁などの常連さんたちから安くておいしい店と口コミで広がり、最近はマスコミの取材が増えたそうです。メニューは開店当時と変わらず、半世紀を越えた今も、守り続けたおかみさんの味が人気の店となっています。

(きまち・きみこ／松苑会(本学卒業生会)会長)

徳平食堂

稲田修子

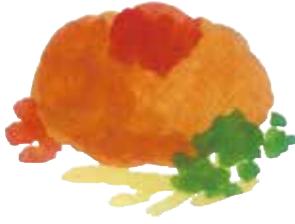
松江温泉駅前の通りを北に進むと、すぐ左手に徳平食堂があります。以前は古びた間口二間位の平屋だったと思います。入口を入ると机が数個、その周りに椅子が何個か置かれ、お客さんが七〜八

人も入れば超満員になりそうでした。調理場は奥にあり、ご主人の「徳平」さんのお顔は見たことはなかったけれど料理を運ぶおかみさんは、親しみのある普通の小母さんでした。

私がこの近くに住むようになったのは昭和三十二年頃ですが、この食堂はずっと以前からあったようです。今は外中原町に松江市立第一中学校がありますが、その当時は島根大学教育学部と付属中学校がありました。私は松江高校へ、三歳年下の弟が付属中学校に通うことになり姉弟で住むことになったのです。

その頃は交通の便が良かったからでしょうが、このあたりには学生さんや若いお勤め人さんのお宿が沢山あったようで、その人たちが徳平食堂の常連さんです。また神竹学園という裁縫の専門学校もあり、その学生さんや職員さんも多く行かれたそうです。

弟は私の料理が物足りなかったのでしょう、友達に誘われてとか先生におごって貰ったとか云って、よく食べる



行っていました。私はたまにしか行っておりませんが、とにかく安く美味いので忘れられない食堂です。

私が松江に来てから五十八年経ちました。最近、車の中から見ると「おでん徳平」という看板が出て小奇麗になっているので一人では入り難いのですが、いつか友達を誘って行ってみたいと思うこの頃です。

(いなた・のぶこ／本学第7期卒業生)

食堂とおじさんとアイスクリーム

尾崎智子

昔といってもちよつと昔。仕事の帰りに、しよつちゅう寄り道している二〇代前半の三人娘がいた。

三人が、仕事帰りに立ち寄った食堂。そこで、ご飯を食べながら、おしゃべりをしていた。話の流れで「有給休暇」の話になった。すると、そのお店にいた四〇代くらいのおじさんが、「何が有給休暇だ。世の中なめんなよ」と怒りはじめた。三人は、反論もできず、ただただ聞くばかり。おおよそ二〇分くらい怒られて、三人はお店をでた。

無言で自転車をこぎ、家路へと向かう。でも、そのまま帰ることができず、向かった先は、アイスクリーム屋さん。三人は、アイスクリームを食べ、「やつぱり、つらいときには甘いものよねえ」と笑い

あった。

これは、私が経験した本当のおはなしです。不思議なことに、お店の名前も何を食べたかも覚えていないんです。覚えているのは、そのときついていたテレビの一場面だけ。当時はショックでしたが、今は、おじさんの気持ちも、ちよつとわかるような気がします。

美味しい話じゃなくてごめんなさい。でも、これが一番心に残っている「食堂」の思い出です。

(おぎき・さとこ／おはなしレストランライブラリー司書)

残したカレーライス

岩田英作

今から四半世紀前の広島市内、とある場末の食堂がこの記事の舞台だ。記事のテイストは、ほのぼのしたとか、心あたたまるといった形容とおおよそ相容れない、ひどく殺伐としたものだ。しかし、これはレストランなどではなくまさに食堂ならではの出来事と思われるので、このたびの特集記事の一つに加えさせてもらうことにする。

その食堂は、当時学生だった僕のアパートからほど近くのところであって、ごくたまに利用することがあった。ある日の夕方、店内に入ると二人の男性客がカウンターに並んで飲んでた。僕は



テーブル席に着いて、カレーライスを注文した。カウンターの男二人はコップ酒をおおって、ひとりの男が一方的にまくし立てて何やら話していた。どうやらしゃべっている男は、寡黙な連れの男に腹を立てているようだった。ここまでなら、特にどうということもないのだが、事態はこれですまなかった。

やがて男は口だけでは終わらずに、寡黙な男の頭を拳骨で殴り始めた。怒鳴っては殴り、飲んで怒鳴ってはまた殴りの連続だった。しかし僕の記憶のなかで鮮烈な印象として残っているのは、殴る男よりも殴られている男のほうだった。男は殴られるのを避けようともせず、やめてくれとも言わず、ひたすら拳骨を後頭に受け止め、黙って頭をふらふらさせながら、酒を飲んでいたのである。

僕は目の前で執拗に続けられる暴力を止めに入るべきだったのかも知れない。しかし、それができなかった。意気地なしと思われても仕方ない。ポカポカと頭を殴り続ける男と、それをひたすら受け

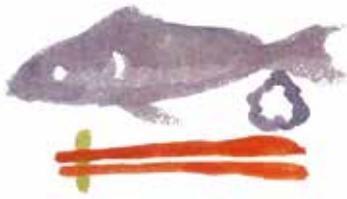
止め、逃げもせず怒りもせずに殴る男に寄り添って座っている男とのあいだに、他人である自分が入り込むスペースを、僕は残念ながら見つけることができなかったのである。僕はカレーライスを残して食堂をあとにした。

(いわた・えいさく／総合文化学科教員)

天王寺駅構内の食堂

酒井董美

第二次世界大戦が激しさを加えていた昭和十七年（一九四二）、私は七歳で国民学校一年生だった。住んでいたのは大阪市住吉区山之内町。周りはそのころは田舎で、畑や林が広がり、家の前を私鉄阪和電車（現在のJR阪和線）が走り、近くの駅は杉本町と言っていた。そこから六つ目が中心地の天王寺駅である。両親に連れられ電車に乗り、何回そこまで出かけたことだろうか。あまりその記憶はない。大戦の非常事態の最中であ



る。物見遊山の雰囲気など望むべくもない時代だった。しかし、昼食を摂るべくたった一度だけ両親と天王寺駅構内の食堂に入ったことがあった。

私たちが席に着くと、それでもウエイトレスがやってきた。昼食を頼んだら、私たちの家族に出てきたのは、サツマイモの蒸かしたもので、確か一人二切れだけだった。美味しいと思っただけなのか、まずいと思っただけなのか、不思議なことにそれから先の記憶は残念ながらもつきりしない。しかし、あまり喜んで味わなかったと思う。美味しかったのなら両親と一緒に夕食なので、強い印象が残っただけか。それからまもなく我が家は松江市へ疎開したのであった。

大阪時代を振り返ると、私はなぜかこのことが思い出される。食べ物への恨みはなかなか恐ろしいものである。

(さかい・ただよし／総合文化学科非常勤講師)

曖昧な食堂の記憶

大塚 茂

私が子どものころ、一畑電車の雲州平田駅のすぐ近くに常磐座という映画館兼劇場があり、そのちよつと手前に一軒の食堂があった。おそらくこれが私の人生初の食堂だ。時は一九五〇年代の中頃、



まだ庶民がおいそれと外食などできない時代だった。貧しい農家の子はどうしてこのとき食堂に入ることになったのか、誰が一緒だったのか、幼かったせいなのか、ほとんど何も覚えていない。店の名も覚えていない。ただ、なぜか、カレーうどんを食べただけはしつかり頭に焼き付いている。

最近、この食堂の名が知りたくなって、平田の図書館に出かけた。当時の平田の町の様子わかる資料はないか、探したがなかなか見つからない。そんなとき、フツと頭に浮かんだのがアタゴ写真館の二代目・田中久雄さん（78）だ。

写真館の仕事のかたわら、故郷・平田を撮り続けてきた方で、一昨年の『のんびり雲』第6号でその歩みを紹介させていただいた。写真集も何冊か出しておられる。もしかしたらと思い、田中さんの写真集『写真は語る昭和の平田』をめくっている、それらしき写真が……。

確認のために早速、田中さんのお宅に向かった。突然の訪問にもかかわらず、「よくぞ私に聞いてくださった。平田の

ことならまかせなさい」という感じで、かれこれ一時間ばかり歓談することになった。写真集に写っていた食堂は間違いないが私が記憶していた食堂で、店の名は「なかお」と言った。

田中さんのお話のおかげで、私は長年の勘違いを訂正することもできた。私が常磐座だと思い込んでいた映画館は実は交映という映画館で、常磐座は少し離れた別の所にあつたことが判明したのだ。何と、ほんの一時期とはいえ、平田の町には映画館が二つもあつたのだ。

(おおつか・しげる／総合文化学科教員)



こんなの食べられるの!?

野草大試食会

大里佳澄・富田友里子



今回で八回目を迎える、この大試食会。ご当地カレー試食会や、世界のインスタントラーメン試食会と、毎年一風変わったものを食べています。さて今年は何を食べようか? わいわい話し合っているとき、一人の編集委員が言いました。「野草を食べてみたい」。

しかし、本来はあまり食さない野草を食べることは抵抗があるようです。「私は草アレルギーだから食べられないわ」などと嘘を言って逃れようとした人もいました(笑)。「毒のあるものを食べてしまったらどうするのか?」と戸惑う皆。しかし面白いもの好きな編集長がすぐさま「鹿野先生は生物の先生だから大丈夫! 身体に害があるかないか判断してくれる」と説得(?)し、結局「面白い」ということで今年は大試食会に決定したのでした。

五月十五日。さあ、いざ野草採取へ。しかし授業の関係で採取に行ける編集委員は私を含めて二人だけ。それに編集長と鹿野先生が加わり四人で採りに行くことに。なんとこの日はあいにくの雨。友人の編集委員に傘をさしてもらい私が採取することになりました。

濡れて寒い中、東忌部の山の中で採取スタート。食べやすい若葉を選んで採取することを心がけました。

アザミ 最初に見つけたのはアザミです。ピンク色のきれいな花が咲いており、「わあ、きれい」と思いながら茎に触



アケビ



茶葉



タカノツメ



オオバコ



桑の葉



クズ



カラスノエンドウ



ヨモギ



サルトリイバラ



ギンギン

わったのですが、無数のトゲが生えており、とても痛かったです。初っ端から手をやられてしまいました(笑)。しかし花も一緒に食べてみようということになり、痛みに耐えながら採りました。

クズ 次に採ったのはクズの葉。毛の生えたニョロニョロとした植物で、果たしてこれは本当に食べられるのか!?と不安になりました。また「クズ」という名前からもあまりおいしそうに思えなかつたです。と同時に、どんな味がするのか楽しみに採りました。

ヨモギ ヨモギも忘れずに採取しました。これは一番馴染みのある野草で、お餅などに入れてよく食べられているので、安心しながら採取しました。しかし若葉を見つけることが大変だったため、「まあ、ヨモギなら大丈夫だろう」と思い、食すことには向かない成長したヨモギも一緒にござと採りました。後々この選択が吉と出るか凶と出るか、このときはまだ誰も知りませんでした……(笑)。

アケビ 鹿野先生の説明を聞きながらの野草採取はどんどん進み、続いて採ったのはアケビの葉。アケビは、葉が三枚ついて一つの「アケビの葉」とみなすそうです。またこのような複数の葉で一枚とみなす葉を「複葉」というそうです。葉にも種類があることを初めて知りまし

た。雨が降っていたので採取がとにかく大変でしたが、勉強になることもあるのだなと思えた瞬間でした。

サルトリイバラ 初め名前を聞いたときには「サル? どんな葉だろう?」と思つたのですが、意外にも普通の葉でした(笑)。どうも特徴は葉ではなく茎にあるようで、鹿野先生に名前の由来を尋ねると、トゲのある茎を伸ばして藪のようになり、そこに入りこむと猿も動けなくなると考えられたことから命名された、というのが一般的だそうです。他の植物に絡みついでいて、採るには難しい植物でした。

タカノツメ 東忌部の山の中で最後に採取したのはタカノツメです。タカノツ



■野草を採取する筆者(左)と江田さん。



■湯がいた野草を切ったり、潰したり、臭いを嗅いだり、油で揚げたり……。洗いに専念する人も。

メと聞いて唐辛子のことだと思っただけですが違う植物でした。これも三枚の葉で一枚の葉とみなす「複葉」です。葉が大きめで、色も濃く、食べてみたらどんな味がするのか気になりました。もしも辛かったりしたら面白いなと思いました。

ギシギシ 続いて松江総合運動公園で採取しました。ギシギシが大量に生えていました。草刈のようにザックザック

採っていきましたが、「ギシギシ」という音は鳴らなかつたです。鳴ったら面白いなと思いました。

カラスノエンドウ 最後に採取したのはカラスノエンドウです。名前の通り、小さなエンドウマメのようなマメがついていて、これは本当においしいそうに見えました。東忌部の山の中でも見つけたのですが、マメがほとんど付いていなくて、

寂しい感じでした。しかし運動公園ではしつかりマメのついたものがたくさん生えていたので大興奮でした（笑）。

茶葉 初めの話し合いで茶葉を天ぷらにしたいという提案がありました。そこで今回の採取とは別に私が知り合いの人にお願いし、特別ルートで茶葉を手に入れました。初めて生の茶葉を見て、普段飲むときの葉の色と異なりとてもきれいな緑色をしていました。生の状態ではあまりお茶の香りはありませんでしたが、きつと調理したらよい香りが出るのだらうと思ひ、ワクワクしました。

桑の葉 東忌部の山の中で桑の葉も採ったのですが見当たらず、編集長が自宅の庭から採ってきました。蚕が大好きな桑の葉。果たして私達は好きになれるのでしょうか？（笑）。

様々な野草を採っていきましたが、鹿野先生の説明がとてもスピーディーで追いつけず間違えて違う葉も採ったりしてしまいました。後で知らない葉だと判明し、食べることはならなかったのが良かったです（汗）。食べやすい若葉をなるべく選んで採りましたが、枚数が少ない若葉を人数分集めることは案外大変でした。従ってあまり食すことには向かな



■草の臭いに大騒ぎ。虫が出てきて大騒ぎ。でも中塚先生に教わりながらなんとか調理中。



い成長した葉も採ってしまいました。しかし、いれずれも大切な命。ありがたく採取させていただきました。

普段周りに生えている草たちを注意深く見ることはないの、こんなにもたくさん種類の野草が生えているとは知りませんでした。最初は食べることに抵抗があった野草も、自分たちが採ったことで愛着がわき、食べるのが楽しみななっていました。雨の中なんとか採取完了。いよいよ調理スタートです！（とみた・ゆりこ／文化資源学系二年生）

さて、いよいよ恐怖の大試食会。次々と調理室に集まる人たち。私たち担当者以外の人たちは不安いっぱい表情でやってきました。袋に入れていた野草をテーブルの上に出すと部屋に草の臭いが充満しました。「めっちゃ草じゃん」「臭い！」と悪い印象の言葉が飛び交いました。昨年に引き続き、本学クッキング研究会顧問の中塚先生にお手伝いしていただきました。

まずは下準備として茎と若葉と固くなった葉に手作業で分けました。作業を

していると草の中に隠れていた生き物も登場します。小さな蜘蛛やイモムシ……。助けを求める人が続出し、調理する前から挫折しそうになりました。次に野草を一回沸騰した湯の中に通したあと冷水に入れる工夫をしました。そしていよいよ調理に取り掛かりました。

ここで調理名（それっぽくその場で名づけた）を紹介します。カラスノエンドウのチヂミ、タカノツメとギンギシのすまし汁、茶葉・アザミ・クズの天ぷら、サルトリイバラのわさびマヨネーズ和え、桑の葉の炒め物、オオバコとアケビの葉の混ぜご飯、ヨモギだんごです。野

草はその日の朝に取りに行くため何が入るかわからなかったもので、その場で料理と料理名を考えました。調理は分担して行いました。少し話はそれますが、洗いに専念する人もいました。自分から率先して洗いをしている、性格が現れるものだなと思いました。

盛り付けも終わり、みんな揃ったところで料理の紹介をし、アンケート用紙を配り、「いただきます」の号令で食べ始めました。「まずい」「案外いけるかも」……。さまざまな声飛び交いました。みんなのアンケート結果から生の声を紹介しましょう。



■①アザミの天ぷら。②オオバコとアケビの葉の混ぜご飯。③桑の葉の炒め物。④タカノツメとギンギシのすまし汁。⑤カラスノエンドウのチヂミ。⑥サルトリイバラのわさびマヨネーズ和え。⑦ヨモギだんご。

カラスノエンドウのチヂミ

カラスノエンドウが固くて噛み切れない。生地はモチモチだけど、すじがいつまでも口の中に残る。

タカノツメとギギシンのすまし汁

苦くて食べられるものではない。色鮮やかだがめっちゃ苦い。おなか壊しそう。二度と食べない。世紀末だ。

茶葉・アザミ・クズの天ぷら

茶の風味が良かった。アザミはとげとげチクチク。噛むときに口の中で刺さって痛い。アザミの花は芳香剤を口に入れたみたいだった。

サルトリイバラのわさびマヨネーズ和え

わさびマヨはおいしかったが、葉は固くてまずい。誰も食べないサルトリイバラ（俳句）。

桑の葉の炒め物

癖がなくて食べやすい。桑は何にでも合いそう。普通の炒め物！

オオバコとアケビの葉の混ぜご飯

すっごく美味しい。わかめごはんみたい。

ヨモギだんご

ヨモギの味がしっかりしている。おいしいけど、やっぱり草だなと思った。な



■「いただきます!」「まっ、まずい……」「苦い……」

んかぬちゃぬちゃしている。

みんなが食べている様子を見て、強烈にまずかったのは「タカノツメとギギシンのすまし汁」だったようです。口の中に入れるととびりびりと舌に広がっていく感覚でした。みんな「うげー!」と渋い顔をしていました。

好評だったのは「オオバコとアケビの混ぜご飯」と茶葉・アザミ・クズの天ぷらでした。ご飯はみんなおいしいと言いながら、食べていました。

野草を食べるのはみんな初めてで、「最

初すごく嫌だった。食べてもそんなにおいしくなかった。ただ、見た目はおいしさを知りました」「葉っぱは意外に食べられると思った。だけど、もう半分食べたくないです! (笑)」「すべての食べ物に感謝感激雨風!」などなど、個性あふれる感想をいただきました。

みんな「いやだ、いやだ」と言っていました。が、ずば抜けて嫌がっている人がいました。野草を食べることが決まると「草アレルギーだから」と言って逃げよ

うとした人で、最後の感想には「すごく嫌だった。世紀末だと思った。虫が多い。マヨごはんがおいしかった。草のせいで歯が弱くなった」とありました。……ん? 「マヨごはん」? 彼女は「オオバコとアケビの混ぜご飯」のご飯をより分け、マヨネーズをかけて食べていたのです。実はこの大試食会の次の日は球技大会だったんです。もしお腹を壊してしまったらどうしようと思っていました。みんな無事球技大会に参加することができてほっとしました。

「野草を食べるっていうのはどうですか?」。編集会議中にぼーっと外を見ていて植物があつたので冗談で言ってみたら、先生が「おもしろいね」と言ってくれて実現しました。

あれから何か月か経ちますが、普段散歩しているときに大試食会で食べた野草が目につくことがあります。『のんびり雲』のメンバーと一緒に時は「あれまじすかったよね」とか、いまだに思っています。まあ、これから先食べることはまずないでしょう(笑)。実感したことは、普段食べているものってなんておいしいんだ!という事です。好き嫌いのある人がこんな体験をすると、何でも食べられるようになるのではないのでしょうか。あ、野菜が嫌いな人にとっては「野草を食べるのは嫌そう(い野草)」ですね! おあとがよろしいようで……。(おおさと・かすみ/文化資源学系二年生)



商店 探訪

⑨

内村金物店

(松江市)

原田未来

私は「のんびり雲」の担当がなかなか決まらず焦っていました。いろいろな悩んでいるときに編集長から連載の「商店探訪」をやってみないかと言われ、いくつかの案の中から内村金物店を選びました。金物店というのがどんなものか知らなかったのですが、説明を聞いて面白そうだと思ったからです。

六月十二日に取材のお願いにお店に行きました。取材のお願いなんて初めてだったので、緊張と断られたらどうしようという不安はありませんでした。

■日本のおじいちゃん

内村金物店はとても古い木造建築のお店でした。引き戸を開けて中に入ると、ピンポンと音がしました。入口付近に立っていると鳴り続けます。その音を聞いて店主の内村節男さん(85)が出てこられました。「日本のおじいちゃんだ」と感じました。不安と緊張でいっぱいでしたが、すごく安心することができました。取材日の二、三日前に連絡する約束をして帰ろうとしていたら、いろいろとお店の説明をされ、まるで取材が始まったかのようにでした。気さくで元気な方だなと思いました。

六月二十六日、取材同行者の船木さん、写真係の編集長とともに内村金物店を訪れました。お店に入ると突然、編集長が左上を指差して「あれ何かわかる?」と言われたので、私が「せいろですよ」と答えたら、「知っているんだ」みたい



■ (右上) 製作途中のしきたつ。(その左) 火起と台重能。(右下) 木炭こたつのやぐら。(左上) 30メッシュの裏ごし用の篩。

な顔をされました。私だって、せいろぐらい知っていますよ！

店内の様子を観察すると、とにかく商品がぎっしり。奥に行く通路は一応ありますが、この通路以外の場所は商品がひしめき合っていて思うように進めません。天井にはやかんなどが吊り下げられていて、棚の上の方も有効活用されていました。

■ 篩……なんでこんなにあるん？

最初に取材のお願いに行ったときからひときわ目を引いたものがあり、本番では必ず聞こうと決めていました。それは篩です。「この、篩について詳しく教えてください。」とお願いますと、棚からいろいろな篩を取り出して丁寧に説明してくださいました。

篩の種類がこんなにたくさんあるとは思いませんでした。篩の目の大きさは一寸(約三センチ)の中に何個目があるかで表しています。一番大きいものが五目、一番小さいものが百目。木枠の大きさもいろいろあって、大きいものが直径一尺二寸(約三十六センチ)、中くらいのものが八寸(約二十四センチ)、小さいものが七寸(約二十一センチ)です。木枠の下端と金網が平らになっているものは裏ごし用で、主に菓子屋さんが使われるそうです。

枠がステンレスの篩もあり、こちらのほうは目の粗さをメッシュで表し、三十メッシュなら一インチ(約二・五センチ)



の中に目が三十個です。

篩の網の張り替えもやっています。篩というものは知っていましたが、これほど深く調べる機会もなかったのでも勉強になりました。素材によって単位が変わるのも面白いと思いました。

周りを見渡したら、たくさんの金網が置いてありました。内村金物店は小売だけでなく卸売もしていますが、金網の卸売をしているのは島根ではうちだけとおっしゃっていました。取材をしているとき、ちょうど三度さんが来て、金網を持っていかれました。

■ なつかしのおこた

鍋もいろいろあって、普段家庭では使うことのないような大きな鍋もありました。いろいろお店の中を探索していたら



■ (右上) 10リットル水が入るじょうろ。(右下) 天井に吊されたやかん。(中下) たんぽを持った船木さん。

ネズミ捕りが吊してあったので、どんな構造になっているか気になり下ろしてみることになりました。ネズミ捕りを見てみると祖父の家の庭に置いてあるモグラ捕りを思い出しました。

次に見つけたのは「台重能」と「火起」。「台重能」なんて、どう読んだらいいかわかりません。これらの道具は木炭こたつ(掘りごたつ)に関連するものでした。木炭こたつを見たことがないと言ったら、内村さんは奥のほうから「やくら」と「しきたつ」を持ってきて詳しく説明してくれました。

「火起」は中に木炭を入れて炭火を熾す道具、「台重能」は「火起」をこたつまで運ぶときに炭火がこぼれ落ちないように、「火起」を入れる鍋のような道具です。「しきたつ」はこたつに突っ込んだ足を炭火からガードするための金網です。「こんなものが置いてあるのはこたつだけだ」と言っておられました。めったに売れないそうです。でも、今でも木炭こたつを使っているところが横田にあるそうです。私は内村さんの説明をお聞きして初めて木炭こたつの仕組みを知りました。

■ 大きなじょうろにびっくり

外に出てみると「じょうろ」が吊してあったので、「普通のじょうろより大きいね」などと話していると、「もっと大きなじょうろもあるよ」と言ってお奥に入って行かれました。しばらくすると、

じょうろを持って来られたのですが、なんとそのじょうろは十リットル水が入るそうです。内村さんは写真を撮りやすいようにわざわざビニール袋から出してくださいました。

出雲大社御用達のシユロ箒もありました。畳掃除に昔から使われています。内村さんの顔写真入りの商品説明チラシが近くに吊してありました。一通りお話を伺ったあと、店の奥にある倉庫にも案内していただきました。

取材を終えると居間に案内していただき、コーヒーをごちそうになりました。内村金物店は創業が一九五一年だということ、内村節男さんは近くの種物屋さんの生まれで一九六〇年に養子にいられたこと、若いときから長年、商店会や町内会の役員として、あるいは交通指導員として地域のために働いてこられたことなど、たくさんお話ししていただきました。途中、奥さんが抜けられたと思ったら、わざわざおやつを買ってきてくださいました。

最後に記念撮影をお願いしました。みんな一緒に店の前に出たのですが、内村さんは「ちよっと待って」と言って、また奥に入られました。なんだろうと思っているとサスペンダーをつけて出てこられました。これでぐっと場の空気が和みました。

(はらだ・みき／文化資源学系二年生)