

高円寺純情商店街

ねじめ正一



こうえんじゅんじょうしようてんがい
高円寺純情商店街

新潮文庫

ね - 1 - 1



平成四年四月二十五日発行

著者 ねじめ正しよう

発行所 会社新潮社

郵便番号 東京都新宿区矢来町一六二
電話 営業部(03)3266-1521
編集部(03)3266-1544
振替 東京四一八〇八番

価格はカバーに表示しております。
乱丁・落丁本は、ご面倒ですが小社読者係宛て送付
ください。送料小社負担にてお取替えいたします。

印刷・株式会社光邦 製本・憲専堂製本株式会社
© Shoichi Nejime 1989 Printed in Japan

ISBN4-10-102112-0 C0193

江苏工业学院图书馆

新潮社

ねじめ正一著



新潮社版

目 次

天 狗 熱 九

六月の蠅取紙 霽

もりちゃんのプレハブ 八

にぼしと口紅 一三

富士山の汗 一七

真冬の金魚 一五

あとがき 二〇

高円寺純情商店会 加盟店名簿（抜粋） 二二

解 説 秋 山 駿

←石神井

早稲田通り

高田馬場→

高円寺純情商店街地図

ここから
庚申通り商店街

池尻クリーニング



龍生堂薬局

中西菓子店



光雲堂仏具店

鈴木パン



安西洋装店

生蕎麦増田屋



新川金物店

八百源



寿司清

堀越自転車店



石川呉服店

前川不動産



モンブラン洋装店

長谷部米穀店



中川履物店

福岡テーラー



甘味喫茶久乃家

昭和堂書店



鮮魚・魚政

パチンコ大王



江州屋乾物店

吉本眼鏡店



空き店

中華・新来軒



山田惣菜店

戸越シューズ



横川洋品店

新宿中村屋



信州屋味噌店

柿沼カバン店



八百高

日の出陶器



モンナ毛糸店

平田運動具店



有田おもちゃ店

不二屋



バンビーナ洋品店

大和田果実店



米川花店

沢崎食料店



三菱銀行

松崎眼鏡店



仲通り商店街

北口

←立川

中央線高円寺

新宿→

高円寺純情商店街

天てん

狗ぐ

熱ねつ

1

江州屋乾物店の一日は、かつを節削りから始まる。

朝六時、裏口の土間を開けると、母親が問屋の大箱の中から磨いてない汚れたままのかつを節を流しに積み上げていく。それを金だらいに漬け、カビやほこりをタワシで落とすまでが母親の役目だ。

かつを節がきれいになつたところで、それを三段重ねの金のせいろに入れてふかし、やらかくするのだが、これは江州屋乾物店の創業以来、ばあさんの役目と決まつていて。ふかしが足りないと芯が固くてきれいに削れず、反対にふかしすぎるとかつをの旨味が抜けて味が落ちる。「江州屋の削りがつ」が中央線沿線界隈でなかなかの評判なのは、時間にすれば三、四十分のこのふかし具合によるのである。かつをふかし三十年のキャリアを持つばあさんはさすがに見事なもので、洗い上がったかつを節の顔つきとその日の天気にぴたりと合うふかし時間を割り出し、小まめに火加減を調節しては絶妙のタイミングでかつを節をふかし上げた。

ちょうどその^{あんぱい}按配、時間にすれば母親がかつを節を磨きはじめてからたつぶり一時間はたつた七時ごろになつて、やつと父親が土間に顔を出す。ふかしてやわらかくなつたかつを節を、かつを節削り機にかけて削るためである。土間のまん中に置いてあるかつを節削り機は道具というより機械といつた感じで、長年にわたつてかつを節の脂を吸い込んでピカピカに黒光りしている。二日酔いで朝はいつも不機嫌な父親は「おはよう」も言わず削り機に近寄ると、機械のふたを開けてまず十二枚の歯を点検する。前日に削つたあとでいねいに研いではめ込んでおくのだが、削る前にもう一度よく調べるのである。なるべく薄く、均等に、ふわふわに削るために、この十二枚の歯の揃い具合が大切で、しかもその日その日のかつを節の質に合わせて歯の角度や出方を微妙に変える必要がある。

点検を終え、ふたを閉めて三馬力のモーターのスイッチを入れると、箱の中でキーンと十二枚の歯がうなりをあげて回り出す。そこへ父親が、ほどよく冷めたかつを節を一本一本入れて削っていくのだ。機械のてつべんにあいた穴へ左手でかつを節を差し込み、右手で鉄のレバーを手前にひっぱるたびに、父親のからだからぶんと酒のにおいが立つ。力を入れると毛穴からきのうの酒が浸み出てくるのだとばあさんが正一に言つたことがあるが、ほんとうにそうなのだろうと正一は思つた。

穴の中のかつを節が十二枚の歯に削られてふわふわになつて、カンナ屑のようふわふわになつた花かつをがつぎからつぎへふわふわ落ちて父親の足もとの受け箱にふわふわどんど

んたまつていくのを見ているのはおもしろい。こうやつて一時間ほど削つていると、十二枚の歯にかつをの脂がへばりつき、ツルツルツルと削れていた音がシュルシュルシリシリときしんで、切れ味が悪くなつてくる。それを補うのに、父親は腰に入れて力いっぽいレバーを手前に引き寄せる。そうなつてくるとここからが本当にかつを節を削るコツである。右手でレバーをしつかり握つて手前にぐいっと引き寄せることによつて十二枚の歯にいろいろと圧力をかけ、切れ味を工夫するのだ。

手前に引き寄せるあまり赤っぽいきつね色した花かつをが受け箱にふわふわもせずに落ちてくるようではダメだから、腕すもうのような格好でレバーを弱めたり強めたりする、その弱めるところがえらく腰にひびいて加減がむずかしい。こうなると力仕事である。父親は額に汗を浮かべて真剣な顔をして、ぐいっ、ぐいっとレバーを引つぱる。力を入れすぎると、こんどは三馬力のモーターに負担がかかってウウウウと唸つて途中で止まつてしまふこともある。止まるだけなら少し休めればまた動き出しが、モーターが熱くなりすぎると機械が故障して花かつを作れなくなつてしまう。商売ぎらいな父親も、このときばかりは真剣にならざるを得ないのである。

こうやつてできた、江州屋自慢の薄く向こうがすけて見える花かつををふるいにかけてこれまた江州屋自慢の粉かつをつくるのは、正一の仕事である。

これまたかつをの脂がたっぷり浸み込んだふるいは、底に張つた太い金網の一本一本も木

枠もすっかり黒ずんであぶら光りし、枠に墨で書かれた、

江州屋 昭和廿四年十一月四日

の文字が読みづらいほどの年代物で、このふるいを鍋なべに入れぐつぐつ煮込んで味噌汁みそじるのだしくらいは取れそうである。

そのふるいに、削り機の受け箱にたまつたふわふわの花かつををわしづかみして入れ、右手の指を広げてサツサツサツサツとこすつていく。ちょうどシャンプーで頭を洗う要領で、手の平を使わずに手首の力をゆるめ、指先だけでサツサツサツサツとやるのがコツだ。

サツサツサツサツと、指の腹でこする手応えを確かめながら、退屈しないように円を描いてサツサツサツサツとこすつたり、斜めにサツサツサツサツとこすつたり、タテ横にサツサツサツサツとこすつっているうちに、かつをの脂が指先にもくつついてきて、こするたびに指先が脂すべりがよくなり、つやつや光りだし、それでもサツサツサツサツとこすつていると指紋がなくなつてしまふのではないかと思えるほど指先がつるつるぴかぴかになつてきて、サツサツサツサツとこするふるいの金網のざらざらが指先に心地よくなつてくる。正一は小学校四年のときから、このふるいで粉かつをこしらえているのである。

父親がじょうずに削つたふわふわの花かつをは、大人になりきつていらない正一の指の力でもこすりやすい。できあがつた粉かつをもさらさらときめが細かく、いかにも粉という感じ

である。

二年ほど前、父親が削り機のレバーに力を入れすぎて機械を故障させてしまい、修理が終わるまで一週間ほどよその店でつくつた花かつを仕入れたことがある。仕入れた花かつを江州屋の透けるように薄いふわふわの花かつをとちがってぶ厚く、正一が一所懸命ふるいでこすつてもいつものように指先がすべらず、ぱらぱらと下に落ちる粉かつをもつぶが揃つてなくて見てくれるが悪いのだ。おまけにこすっているときにかつを節のかけらが正一の指先に刺さつてたいへんな目にあつた。

切れない歯で削つた花かつをにときどき混じつているかつを節のかけらはするどくて固く、ゆつくりていねいに抜かないと途中で折れて肉に残つてしまふ。こうなると爪や毛抜きではどうしようもなく、医者に行って取つてもらわなければならぬのである。

こうして三十分ほどもふるいをかきまわし、店で売る一日分の粉かつを作つてから、正一は学校へ行く。もう何年も、小学校のころから正一はそうやつて学校へ行く。小学校の六年生くらいまでは、そうやつて店を手伝うということがあたりまえだと思い、いや、あたりまえだなどと考えることもなく歯を磨いたり飯を食つたりするのと同じように粉かつを作つていたのに、カラダがだんだん大きくなつてくるにつれて、正一は自分にとつてはあたりまえだった店の手つだいが、あたりまえではないという気になつてくるのだった。その気持ちは、はじめはたしかに「大人と同じことをしている」という誇らしきだつたのだが、身長

が母親を追い越した中学校一年のころからは何か別の、もつとどうしようもないような、やりきれないような気持ちに変わってしまった。

正一がやりたくないと言えば、そしてそれに何か理由がくつついていれば、正一は粉かつをづくりをやらなくてすむはずである。その理由はたとえば野球部の早朝練習があるからとか、ストーブ当番になつたとかの程度でよい。そう言つて学校に行つてしまえば、粉かつをづくりはばあさんが母親の仕事になる。たかが三十分、子どもにもできる仕事なぞとして苦にもせず、ばあさんが母親はやすやすとこなしてしまうにちがいなかつた。

しかし正一は、やりたくないとは言えない。どうしても言えない。その、言えないということが、「乾物屋の伴せがれ」というものなのだと、正一はうすほんやりと感じていた。

2

土間のすぐ向かいにある離れでばあさんといつしょに寝起きしている正一がふとんから出るのは、毎朝かつを節をふかす蒸氣が土間から流れだす頃合ころあいである。

イノシン酸をたっぷり含んだ蒸氣が、ばあさんの起きたあともまだうつらうつらと寝くらぎたなくふとんにしがみついている正一の枕元まくらもとに漂い始めるとそれが目覚しがわり、かつを節を削る父親が現われるまでに着替えをすませて土間に行つていないと大変なことになる。夏は