

高円寺純情商店街

ねじめ正一

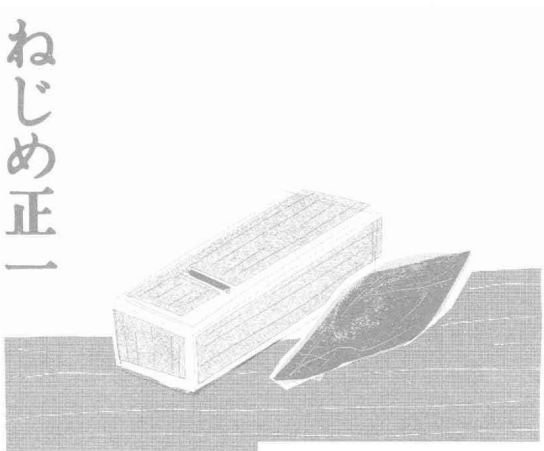


新潮社

高円寺純情商店街

ねじめ正一

新潮社



■著者略歴

昭和二十三年、東京・杉並区高円寺生まれ。青山学院大学経済学部中退。昭和五十六年、詩集『ふ』で第三十一回日氏賞受賞。ねじめ民芸店を経営しながら、新鋭詩人として活躍、現代詩に新風を送り続ける一方、ユニークなエッセイストとして人気がある。主な詩集に『脳膜メンマ』『いきなり愛の実況放送』『広告詩』『ねじめ正一詩集』（現代詩文庫）などがある。エッセイ集に『ねじめの歯ざしり』『長嶋茂雄デラックス』『タイガーバーム・ガーデン』（共著）がある。本書は、満を持して書かれた第一作目の小説集である。



高円寺純情商店街
こうえん じゆんじようしょうてんがい

発行——一九八九年二月一五日

五刷——一九八九年八月一五日

価格はカバーに表示してあります

著者——ねじめ正一
しょういち

発行者——佐藤亮一

発行所——株式会社新潮社

所在地——162 東京都新宿区矢来町七一

電話——業務部(03)二六六—五一二
編集部(03)二六六—五四一一

振替——東京四一八〇八

印刷所——株式会社光邦

製本所——大口製本株式会社

© Shoichi Nejime 1989, Printed in Japan

乱丁・落丁本は、ご面倒ですが小社通信係宛お送り下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

ISBN4-10-372201-0 C0093

天狗熱 7

六月の蠅取紙 39

もりちゃんのプレハブ 71

にぼしと口紅 107

富士山の汗 149

真冬の金魚 173

あとがき 196

高円寺純情商店会 加盟店名簿(抜粋)

←石神井

早稲田通り

高田馬場 →

高田寺北口商店街地図

ここから
東通り商店街

池尻クリーニング

中西菓子店

金木パン

生蕎麦増田屋

八百源

堀越自転車店

前川不動産

長谷部米穀店

福岡テラー

昭和堂書店

パチンコ大王

吉本眼鏡店

中華・新来軒

戸越シェス

新宿中村屋

柿沼カン店

日の出陶器

平田運動具店

不二屋

大和田果実店

天崎食料店

松崎眼鏡店

龍生堂薬局

光雲堂仏具店

安西洋装店

新川金物店

寿司清

石川呉服店

モンブラン洋装店

中川履物店

山田惣菜店

魚魚・魚政

江州屋乾物店

空店

甘味喫茶久乃家

横川洋品店

信州屋味噌店

八百高

モンナ毛糸店

有田おもちゃ店

バンビーナ洋品店

米川花店

三菱銀行

東通り商店街

中通り商店街

北口

一五川

中央線 五田止

五田止

装画·地图
植松利光

高円寺純情商店街

天^{てん}

狗^く

熱^{ねつ}

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。それを金だらいに浸け、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ったところで、それを三段重ねの金のせいろに入れてふかし、やわらかくするのだが、これは江州屋乾物店の創業以来、ばあさんの役目と決まっている。ふかしが足りないと思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。「江州屋の削りがつを」が中央線沿線界限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と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ぷり一時間はたった七時ごろになって、やっと父親が土間に顔を出す。ふかしてやわらかくなったかつを節を、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った感じで、長年にわたってかつを節の脂あぶら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」も言わずに削り機に近寄ると、機械のふたを開けてまず十二枚の歯を点検する。前の日に削ったあとといねいに研と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は、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。機械のてっぺ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しみみ出てくるのだとばあさんが正一に言ったことがあるが、ほんとうにそうなのだろうと正一は思った。

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、カンナ屑のように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だまつていくのを見ているのはおもしろい。こうやって一時間ほど削っていると、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ュルときしんで、切れ味が悪くなってくる。それを補うのに、父親は腰に力を入れて力いっぱ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。右手でレバーをしっかり握つて

手前にぐいつと引き寄せることによっ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ぱいきつね色した花かつをが受け箱にふわふわもせず落ちてくるようではダメだから、腕ず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、ぐいつ、ぐいつとレバーを引っぱる。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って途中で止まってしまうこともある。止まるだけなら少し休めればまた動き出すが、モーターが熱くなりすぎると機械が故障して花かつをが作れなくなってしまう。商売ぎらいな父親も、このときはばかりは真剣にならざるを得ないのである。

こうやってできた、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、底に張った太い金網の一本一本も木杵もすっかり黒ずんであぶら光りし、杵に墨で書かれた、

江州屋 昭和廿四年十二月四日

の文字が読みづらいほどの年代物で、このふるいを鍋に入れぐつぐつ煮込んでも味噌汁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っ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っていく。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ったり、斜めにサツサツサツサツとこすったり、タテ横にサツサツサツサツとこすっているうちに、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ですべりがよくなり、つやつや光りだし、それでもサツサツサツサツとこすっていると指紋がなくなってしまう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ってきて、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ってくる。正一は小学校四年のときから、このふるいで粉かつををこしらえているのである。

父親がじょうずに削ったふわふわの花かつをは、大人になりきっていない正一の指の力でもこすりやすい。できあがっ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った花かつをを仕入れたことがある。仕入れた花かつをは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、ばらばらと下に落ちる粉かつをもつぶが揃ってなくて見てくれが悪いのだ。おまけにこすつ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。

切れない歯で削った花かつをとときき混じっているかつを節のかけらはするどくて固く、ゆっくりでいいいに抜かないと途中で折れて肉に残つてしまう。こうなると爪や毛抜きではどうし

ようもなく、医者に行つて取つてもらわなければならないのである。

こうして三十分ほど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が、あたりまえではないという氣になつてくるのだった。その氣持ちは、はじめはたしかに「大人と同じことをしている」という誇らしさだったのだが、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氣持ちに変わつてしまつた。

正一がやりたくないと言へば、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、ストープ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へば、粉かつづくりはばあさんか母親の仕事になる。たかが三十分、子どもにもできる仕事なぞさして苦にもせず、ばあさんか母親はやすやすとこなしてしまふにちがひなかつた。

しかし正一は、やりたくないとは言へない。どうしても言へない。その、言へないということが、「乾物屋の件せがれ」というものののだと、正一はうすぽんやりと感じていた。

土間のすぐ向かいにある離れでばあさんといっしよ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気が土間から流れだす頃合いである。

イノシン酸をたっぷり含んだ蒸気が、ばあさんの起きたあとまだうつらうつらと寝ぎたなくふとんにしがみついている正一の枕元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っていないと大変なことになる。夏はふかしの蒸気が暑くてたまらず、どうしようもなく起きてしまうのだが、築四十五年、どうにかこうにか倒れずにいるといった按配の老朽家屋の離れでは十一月ともなると反対に寒くて寒くて、暖かく湿ったいいにおいの蒸気に包まれてついいい気持ちで寝入ってしまい、短気な父親に頭を蹴とばされることもひと度や二度ではすまなかった。

しかし、今朝の正一は寝ているところではない。あごまでふとんをかぶって丸くなっているから他人が見ればいつものとおり朝寝を決め込んでいるとしか思えないが、じつは母親が土間を開ける一時間も前から目だけは冴えて、どうしよう、どうしようと考えつづけているのである。

——どうしよう。

——どうしよう。

——どうしよう。

いくら考えても、正一にはどうしたらいいのかさっぱりわからなかった。いや、正一だけでな

く父親も母親も、かつをふかし三十年のキャリアを持つばあさんだつて、きのうの夜中の一時までひそひそと話し合った挙句^{あげく}つきよくどうしたらいいのかわからなかったのだ。

中央線高円寺駅北口に、小津会館という結婚式場がある。この小津会館は江州屋乾物店のいちばんのお得意で、ここ十年ほどは料理に使うかつを節や昆布だけでなく結婚式の引出物の化粧箱入りかつを節をすべて江州屋乾物店が扱わせてもらっていた。

引出物は一回の結婚式でも三十、五十と数がまとまる。おまけに春、秋の結婚シーズンともなれば一日に百を超える注文があることもまれではなく、正直言つて江州屋乾物店の売上げの三割から四割近くは小津会館のおかげなのである。

その小津会館が、引出物用のかつを節納入業者として、日本橋の老舗^{しよせ}「やまふじ」を検討中である——江州屋乾物店にとって創業以来の重大危機といつていいこの情報を、きのうの午後父親が小津会館の経理から聞き込んだのだ。

土間では、もう父親が起きてきたようである。建てつけの悪い引戸をガタガタとしゃくり上げる音で、正一には見当がついた。

——どうしよう。

——どうしよう。

——どうしよう。

土間の方から、きのうの夜中のつづきのひそひそ声が聞こえてくる。もう十五分もたつのに、父親は正一を起こしに來ない。待っても待っても起こしに來ない。父親でも起こしに來てくれなければ、いつものように「いつまで寝てる！」と頭を蹴とばされでもしなければ、正一はどうや