

善ホエッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

87



「温泉街のクセになるおでん屋さん」



文月 斉 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
ついに平成最後のお正月が来たね。
今年の夏あたりから「平成最後の〇〇」と何か
につけて報じられていたもので、平成は30年で終わるものだとすっかり勘違いしていた
けど、今年のお正月はまだ平成が続いていたんだね。友人たちから届く年賀状に書か
れた「平成31年」の文字を見て、なんだか奇妙な感じを覚えるよ。
奇妙といえば、この冬の出だしも奇妙だった。12月に入ってもたいして寒くならず、
ずっと晩秋が続いているような感じだった。そう感じていたのは僕だけではなく、函
館山では早春に咲くニリンソウの花が咲いていた。いつもなら雪解け後の土の上に咲
くはずの白いニリンソウが、ふかふかの落ち葉の上に咲いている様子は、どこか奇妙
に感じたね。春の花が咲くくらいこの冬は暖かいのかなあ、なんて期待していたんだ
けど、そう甘くはないね。二十四節気の大雪を境に、平均気温もマイナスに転じ、丸
三日降り続いた雪は、僕の暮らす家のまわりでは30cm以上積もったよ。
その後もちよこちよここと暖かい日はあつたけど、一度しっかりと雪が降ったおかげ
で、しっかりと冬モードに入ることができた。凍結に備えて水道の水抜きをしたり、
車のタイヤやワイパーを冬用にしたり、外出する時には帽子と手袋を身につけるよう
になつたりと、先延ばしにしていたものをすべて冬仕様に変わった。面白いもので、
冬を認識した途端に食べるものも傾向も変わるんだ。夕食は鍋料理が圧倒的に多くな
るし、晩酌のお酒も焼酎のお湯割りか燗酒に。立ち寄るお店も赤ちょうちん系のお店
になつて、先日「おでん」の三文字に釣られて一軒のお店に入つてみた。市電の湯
の川温泉電停に近い「でん助」というお店なんだけど、ほら、夏の終わりに行つ
たライブ会場の向かいに、昭和三十九年感じのお店があつたでしょ。あの店だよ。
いやあ、思ったとおりのお店だったよ。奥に長く続くカウンターだけのお店でね、
満席だったけどみんなが詰めて席を作ってくれて座ることができた。カウンターのガ
ラスケースには焼かれるのを待っている焼き鳥がずらりと並んでいて、ヤゲンやレ
バー、君の暮らす町ではボンジリと呼んでいるボンポチもあつたなあ。さっそく焼き
鳥とおでんを頼んでみたけど、うん、これなら満席になるのも無理ないねと納得。
驚いたのは、おでんに生姜味噌ではなく生姜醤油をかけてくれるんだ。青森や函館
ではおでんに生姜味噌をつけて食べる風習があるけど、生姜醤油は初めてだった。も
のは試しと食べてみると、やや甘味のきいたコクのある味で、これがなかなかクセに
なる。きつとどこかの料亭で修行されたのだろうと女将さんに訊くと、なんと大将は
15歳の頃に蟹工船に乗り込み、そこで料理を覚えたのだとか。船を下りた後、もとも
とはガレージだった場所を大将が自分で改装し、今のこのお店を作つたんだつてさ。
ちょうど僕が生まれた年にオープンしたと聞いて、妙な親近感が湧いてきたよ。
そんな話をしていると、常連さんからお酒を一杯勧められた。上品な茶碗蒸しのよ
うな風味が漂うお酒の正体は、キノコ博士と呼ばれる常連さんが山で見つけた舞茸を
干し、それを入れて燗をしたものだそう。これまたクセになる味。別の常連さんか
らは、グルメフェアで買ったきたというたこ焼きのおすそ分けをいただき、某「酒場
放浪記」の主人公にもなった感じだったよ。さらに、僕の隣の家の息子さんと同級
生という常連さんまで現れ、なんだか身内感たっぷりなクセになりそうなお店だった
よ。君も遅い正月休みを取って、平成のうちに体感しにおいで。大将特製の蟹工船仕
込のラーメンもあるそうだから、メもばっちりだよ。それじゃあまた。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索