



善頭エッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

89

「港まちの新たな定番お弁当」



文月 齊 (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？
新年度がスタートしたけど、今年も随分と春の訪れを早く感じるよ。3月に入ってから
の気温が高かったということもあるけど、気温以上に雪どけが早かったというのが一
番の理由だろうね。函館気象台の観測でも、雛祭りの翌日には積雪がゼロになっていたし、
函館山でも1月には春一番の花が咲いていた。ご近所さんのほとんどが春の彼岸までに
車のタイヤを夏タイヤに履き替えるなど、平成最後の春は大急ぎでやってきた春として
ずっと印象に残りそうだね。
雪解けが早かったおかげで、趣味の散歩も早々に始められているよ。先日、ちよこつ
とだけ歩こうと思って家を出たけど、天気あまりにもよくてね、お弁当でも買って岬
の方にも行ってみようと思いついた。さて、どこで食べ物調達しようか考えていると、
市電の宝来町電停から小路を一本入った銀座通りにピカピカ光る電光看板を見つけた。
近づいてみると、「おにぎり、やきそば」と書かれた暖簾がヒラリ。窓越しに中を覗くと、
カウンターのの上にはおにぎりがズラリと並んでいる。どうやらここでお昼ご飯が調達で
きそうなので、さっそく中に入ってみた。
「港まちの宮里商店」というその店は、テイクアウト専門のおにぎり&焼きそば屋さ
んで、オープンして2年目の比較的新しいお店なんだ。小さなカウンターがあるだけの
可愛らしくコンパクトな造りで、そうだなあ、君の暮らす町でよく見かける立ち飲み屋
のようなお店といえばイメージも湧きやすいかな。明るい色彩の無垢材で統一されてい
て、もともとは棚などの建具をつくらせていた店主が自分で施工したそうだよ。カウンタ
ーを挟んで立つ店主のすぐ横には鉄板が設置され、そこでお客さんの注文する焼きそばを
次々と焼いていくという寸法さ。
函館近郊では焼きそばというのと、あんかけ焼きそばの方が主流なんだけど、ここは君
の町でもよく食べに行つたソース焼きそばのお店。麺は太麺と細麺の二種類から選ぶこ
とができ、注文が入ってから調理開始。屋台の焼きそば屋さんよりしく、なかなかのラ
イブ感が楽しめるんだよ。強火で手際よく作られた焼きそばはカラッと焼きあがり、カ
リカリの桜エビと相まって絶妙なクリスピー感がお客さんを虜にしているようだね。
しかも、さすがは塩ラーメンの町。定番のソース焼きそばだけでなく、具材の香ばし
さが食欲をそそる塩焼きそばもあって、イカの町らしく塩辛焼きそばなんてメニューも
あるんだ。イカのゴロ(わた)を効かせた熟成塩辛とバターを加えた焼きそばや、イカ
キムチ塩辛を使った焼きそばもあったりと、メニューを見ているだけでよだれが出てく
るよ。おまけに目の前のカウンターには、お隣の北斗市で育てられた特別栽培米「ふつ
くりんこ」で作った美味しそうなおにぎりが並ぶものだから、ついつい胃袋の大きさを
忘れてあれこれと買いたさつてしまったよ。
いやあ、美味しいお弁当を持っているというだけで、いつもの散歩も数倍楽しくなる
ものだね。海沿いに立待岬を目指して歩くこと約2km。陽当たりの良いベンチに腰をか
けて、お弁当を取り出すときのワクワク感のたまらないこと。手始めに、美味すぎる筋
子を使っているから名付けられたという「うま筋子」おにぎりを頼張ったけど、「うま
すぎ筋子」に改名してもいいくらい美味しかったよ。
え、今すぐ私にも送ってくれませんか？ さすがにおむすびは送れないけど、焼きそばに
使っている「函館波座(はこだてなぐら)」シリーズの塩辛は、お店でも買えるので送
れるよ。ご飯を炊いてまわってね。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