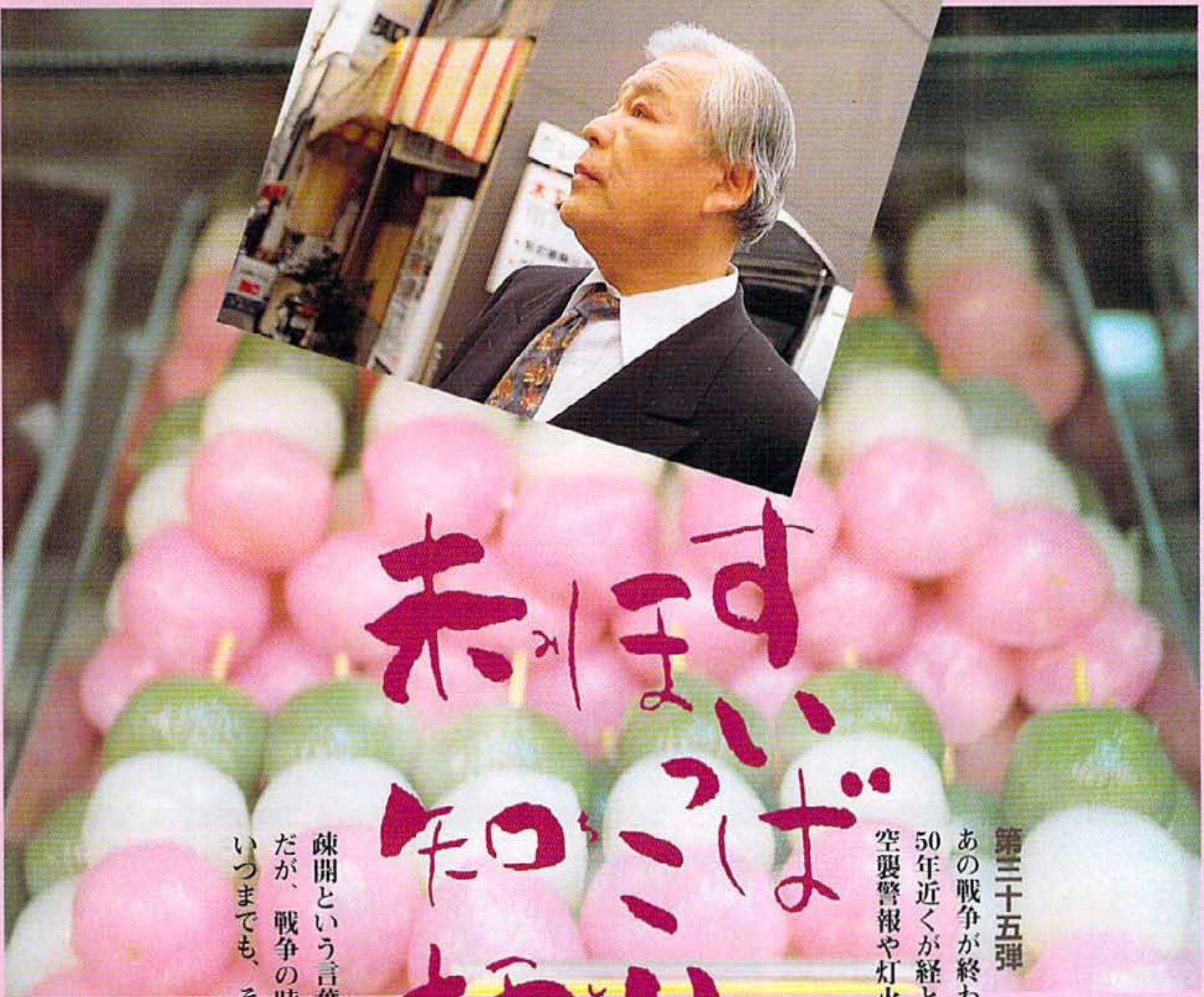


第三十五弾 よつちゃんの、松原へようお帰り編
あの戦争が終わって、
50年近くが経とうとしている。
空襲警報や灯火管制という言葉も、

赤ほいば 牛ロード 標準町

疎開という言葉も忘れられようとしている。
だが、戦争の時代を子供として生きた世代には、
いつまでも、その傷跡が残っている。



西本願寺の正面に建つ京清物・西利の本社ビルには、挑戦的な面持ちがある。門徒二千人を数える

巨大な伽藍を前にして、一步もひけをとらず、静かに對峙する社屋。現社長の平井義久さんの風雪を刻んだ容貌にも、その片鱗は見てとれる。ビルのてっぺん近く、応接室の受付には一枚の額が掛かっている。

【堀かげん】

古今東西の名言・名句を東にしても、この簡潔さには通わない。

「折角お越しやけど、京都にはわたしの『すいば』はおませんな。幼稚園を中退して、一家で近江舞子へ疎開してたんです。戻ってきたのは昭和27年で、もう中学校2年ですわな。公立の中学校が転入させてくれへんのでいやいや平安中学校に入りました」

日本一の漬物屋であった戦前の西利に丁稚奉公した父上が、昭和15年に独立し、松原西洞院に出していた店舗には、戦後のじきに乗じて、他人が住み着いていた。よっちゃん」と呼ばれていた平井氏の一家は西洞院通りをまたぎ、堀川通に近い一角に居を千える。

「堀川通はだだっ広いだけの、鋪装もされてへん通りでね。川は暗渠やなかつたほど、土のぼうから染色で染まつた水が流れでてるので、とても遊べるような場所やなかつた。日によって赤や黄色、紫の水が流れるんですね。近江舞子のように、自然のなかで遊ぶちゅうことは、考えられへんかったわ」

小学校時代は、都会の子供だからと、今の堀田子のようないい扱いを受け（もちろんすこし大柄カブは奪つたけれど）、戻つてきたときまで、手続きのやりこしさから、地域の中学生は受け入れてくれない。そのうえ、幼稚園の遊び仲間とは、学区もちがつてゐるし、顔を見てもそれとはわからない。8年の歳月は子供には長すぎた。ようやく京都に落ち着いてからも、夏休みは近江舞子に帰りっぱなしだったよつちゃん。しかし、町には町の遊び方がある。一まわりほど年のちがう弟が通う小学校の裏手は、恰好の空き地。よつちゃんは、幼少じみとはまた別の顔触れを率い始めた。上着で遊んだり、野球をしたり、キヤッメールの包み紙でとんぼを捕る技を仲間に教えたりのスクール・ディズである。

空き地には紙芝居もやって来た。近江舞子の雄松



（写真右）万葉の年にこの地に本社を移した。当時はまだ、堀川通の交通量も少なかった。
（写真中）看板にも、どこか懐旧な面頃が。
（写真左）写真集を読むとき、平井氏の表情はほころぶ。

赤いぼく



（写真右）タイガーの店主、山本さんと早速出合う。「おとうちゃんは元気かいな？」
「まだまだ達者にしてる」
（写真中）境内ではめんこやラムネ王のビー王で遊んだ。
（写真左）五條天神は、八百屋を回むるように往つ古いお社だ。
「おれ、社長久しまり。どないしてはったん？」



細い通りに、食べ物屋や雑貨屋
化粧品店などが立ち並ぶ。
松原京極商店街は、
戦前は京都でも指折り数えるような、繁華な商店街だった。
古い店舗が、歴史を物語る。



洋食の店。吉長孝の白便はカレーライス。



古い店主とは昔顔馴染みだ。おもちゃの近江屋さんの2階には、アール・ヌーボーな窓が光っている。



「たいへんな驚きでね。KBSの『堺かげん一代』でも放映されましたけど、35歳で結婚した父親は、何がなんでも自分の身体が利くうちに、跡を繼がせようと思つたんでしよう。親戚の連中に押さえ込まれるようにして、商売を始めました」

これよりすこし後、昭和37年には山口瞳氏の『江

一ザンとかそんなんかな。それよりも、ともかく中学生の試験が簡単でね。これではあかんと思うたんでしきうな。何人かと語らつて、堀川高校を受験することにしました。中学では「落ちても知らんぞ。行くところなくなるぞ」と言わされましたけどね)

無事に堀川高校に入学したよっちゃんの、次の目標は当然京大だった。だが、真摯なその目標は、父親から猛烈な反対を受けてしまう。なまじ学問が身についたら、折角ののれんを息子が継いでくれなくなる、と父上は考えたらしい。やむなく同志社を受験したよっちゃんに、父親は入学金の支払いさえ拒绝する。



西利も、昔はちょうどこんな店先で、漬物を計り売りしていたのだ。



土曜日の午後。買い物客は、近所のお駄菓子さんばかりだ。



おみやげに、と包んでもらった「あんもち」は、日々のお茶葉子によい速度な甘味。

未ほよ。

分利満氏の優雅な生活が直木賞を受賞する。平均的な日本人が、サラリーマンにあこがれた時代だった。とにかく学問だけは身につけて、店を継ぐ繼がないは大学へいってから決めたい、と若き平井氏が考えていたのも当然だろう。

「そんなんて、松原通も京都も、わたしにとつては『遊び』町やのうて『商売する』町になりました。父親の後について、京都中を歩いてまわられた。最初のうちは商売がいやで、やんちゃもしたけど、やっぱり生来負けず嫌いなんやろね。20歳のときに『どうようにさせてくれるんやつたら』跡を継いでええ…と、思い始めたんですわ」

実際に商売をすべて任せられたのは26歳のころである。大学へ入っていたら、もしかしたら隸がなかつたかもしれない京漬物の西利を、父親と力を合わせて一大企業に成し遂げた、平井氏の活躍ぶりについては、世の人によく知るところである。

京都の「この前のいくさ」が鳥羽伏見の戦いやなんて、言い始めたのは一体誰や。言い回しとしては、面白いかもしないけれど、戦争で分断された故郷をもつ人間もいる。強制疎開で堀川通の幅は4倍以上にも拡がったそうだ。元々の通りは、今では片側の歩道になつていて、町並みがひとつまるまる潰されてしまったのだ。代々そこに住みついてきた人間にとつても、あの戦争はなかつたと、ウイットに富む現代人は言うのだろうか。

時代に振り回された、成長期のよっちゃんを思うと、複雑な痛ましい心境である。それでも、ともかく松原通を案内してもらうことになった。

「わしが行つたら、みんなびっくりしよるで」

きりに照れながら、勝手知った通りに足を降ろす平井社長。昭和45年に松原の店舗は第に任せ、社屋を西本願寺前に移してからは、ほとんど歩いたこと

ない昔の町内である。まずは幼稚園時代の遊び場である五条天神へ、すぐ横手には、親子2代の頭を刈つてくれた理髪店の「タイガ」がある。

「ここでピ一玉遊びをしたんや。うちの隣のお寺でもよう遊ばせてもらうて、そうそう楊梅幼稚園へもいつしょに通つた女のがおつたね」通りに立つと、忘れていた昔の記憶の絆が奔流のようによみがえる。次から次へ、それからそれへと



(写真右) 食器やインテリア小物を扱う定次の店主は、第の世代。今では商店街の会長をしている。

(写真中) «ここらへんまでが、店やったんや。京都の典型的な町家でね»

(写真左) 亀山のおばあちゃんは、社長の母上と同世代。商店街を抜けたこの店の前まで来ると、もう家に帰ったも同然。



京ごころ

昔気質が一樽一樽ゆるがせにせぬ、京のすぐきの味わい深さ。



すぐきは冬の季語である。加茂田で栽培されたすぐきを、独特の天秤掛け方法が用いられる。天秤の一方の端を固定し、もう一方の端に仕込み、室内に入れる作業が行われるのは、鶴川に由りカモノガ舞いはじめ、井戸水がぬるむ12月。春がおりた冬はとて美味しいといつだけに、仕込みの苦方がしのばれる。

なり田のすぐきは、昔ながらの手順を丸裸面に守つてつくられる。水洗いしたすぐきは、四石槽ほどもあるいため桶と呼ばれる大きな樽で、塩をたっぷり施されて、昼夜を過ごす。荒濱けである。翌日は、半樽と呼ぶ(半樽)本抜けだ。すぐきをぎっしり詰め抜かれて、1段ごとに塩を重ねる。4段ほど重ねた後、空氣にふれないように束で覆つておきし重石がかかる。

これは、すぐきだけの天秤掛けという方法が用いられる。長さ5mほどの丸太棒の一方の端を固定し、もう一方の端に重さ10kgほどの重石を3つほどぶらさげ、棒の蓋を押える。蓋にかかる圧力は、重石の十倍ほどの圧力になる。テ

コの原理を応用した先人の知恵である。貢茂の農家の軒先には、必ず天秤場があつたという。

日数がたつほどに、水が出てすぐきのかたさが減る。その都度水を捨て、追い濁けをしたら、今度は「塩」で濁される。その昔は、春先まで暖かい代以後、醸造工程は木炭や電気を熱源として室内を40度を保つ「室」で行われるようになつた。濁け込み期間が短くなるとともに、品質も安定した。現在では、仕込みから樽出しまで約1ヶ月。すぐきは冬の味覚の代表となり、多くの人々の食卓にのぼるようになつたのだ。

すぐきの独特の酸味を生むのは、天然の乳酸菌の力である。人の手で付け加えられるのは、ただ塩だけ。この塩加減は、人任せにできない。荒濱けの段階から、一樽一樽なり田の当主が自ら行う。現在は、80になる三郎氏の仕事であり、従業員は、指もふれることができない。伝統は、身体で覚えた知恵となり、代々引き継がれていく。

巧の草

小学校の裏の道からは、堀川警察がよく見える。

ここらは、全部空き地だった。

硬式の庭球で野球をすると、球が堀川によく転げ込んだ。日本中に、そんな空き地があったのだ。



思い出は尽きない。
今はどちらもガレージとなつてゐる。軒の家の跡で、

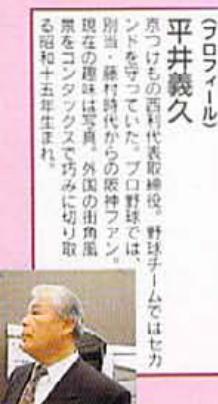
「ここらへんまでが店やつたんや。京都の典型的な町家でね。次が事務所で、勝手と座敷があつて、ここらが井戸。ここは前戸 ぼくらは二階で寝起きしどうたなあ。向かいの坊主は京大へ行きよつたなんや。うちの町内は優秀でね」

目測するように腕を広げる平井氏のまわりに、町の人々が次々に声をかけにやって来る。久々に見かける定次の店主を相手に、「そいや街頭テレビ代わりになつた家の子ねやな、あんたは」と、思ひがけない昔の話が飛び出す。テレビのなかつた時代、奥の間でプロレス観戦をさせてくれた気のいいお宅だった。いつも、おけそくやあんちを買ひに走つた相葉子の亀山のおばあちゃんは、氏の亡き母とほぼ同年輩。

「社長、ようお帰り」

「いははない、と言い切つたよつちやんだが、たしかにこの場所で、みんなにすかれて育つたのだ。」

文／大音 美弥子
写真／大田メグミ



外国の風景写真が、平井社長の現在の趣味である。この作品は、パリで撮った「窓」。

珍味であったのもうなずける。大正時

代以前、醸造工程は木炭や電気を熱源として室内を40度を保つ「室」で行われるようになつた。濁け込み期間が短くなるとともに、品質も安定した。現在では、仕込みから樽出しまで約1ヶ月。すぐきは冬の味覚の代表となり、多くの人々の食卓にのぼるようになつたのだ。

すぐきの独特の酸味を生むのは、天

然の乳酸菌の力である。人の手で付け

加えられるのは、ただ塩だけ。この塩

加減は、人任せにできない。荒濱けの

仕事は、春先まで暖かい

場所に設置し、自然醸成に任せていた。

当時のすぐきの旬は五月頃であり、自

家栽培以外には庶民の日には入らないよ

うに来て買っておきし重石がかかるるこ

なり田

