

いそんな店のいそんな話



サルカニ合戦のおとぎ話はおにぎりで、森の石松の金毘羅代参のナニワフシは寿司だった。

おとぎ話の画をみると、おにぎりはみんな三角むすびで、タワラむすびはちつとも出てこない。

広沢虎造以来、ナニワフシの森の石松が船の中で「おう、食いねエ食いねエ、寿司食いねエ」とやる寿司は、何べん聞いても江戸前にぎり寿司のようで、巻寿司、イナリ寿司、

「ここいら、フシギはんだけと、奥はどうでもいいので、話のマクラだ、さて本題は――

(1) おにぎりにぎりがいそ

すしとおにぎりを一緒にしたのは、どっちもめしのかタマリだから、ということも理由になっっている。

しかし、同じくめしのかタマリでも、ちがうところがある。

それは、すしのおにぎりすしには、ちがっ

と昔とちがった、まあせいタクな感じがあるのに対して、おにぎりの方はもつと奥用本位ということ。

このころはおにぎり屋が釜にもすいぶんふえて、たとえば「も」の店なんか、コギレイに作って一コ60円と50円で並んでいるが、根本的には、やっぱりおにぎりは、腹さくちくさせる奥用のものだ。

コガメシにぎりの特別せいのは別として、パックして売っているのでは、山王市場の味見屋のニコ40円なんか安い方だろう。大きさもまあまあで、一コごとにちがったフリカケ物がついて、梅干と福神漬も入っている。

ある日の、残り少ないホウワットの力ネをかぞえて、この店のおにぎりパックを二つくらい買って、それにショーチューニ合瓶もひかえてドヤに帰って、よく人もいる。ドヤ備えつけの古雑誌を眺めながら、梅ぼしシヤフッテちびちび飲んでという寸法だ。ま、おにぎりパックはいろんな店売っているけどね。

たとえば地図に「正確」としてあるギンザ通りまん中の食料品なんでも屋にも、作業版のマルケン本店の並びのタバコ屋にもある。イナリ寿司、巻寿司、ちらし寿司なんかや赤飯も。

では、おにぎり屋の並の元祖はどこだろうか。

多分「20」の店、味乃里じゃないか。ついでこのあいだまでは安定所北通りの角の露店だったのだから、屋根のあるいまの所に移ってこまますずき昌している。朝だけの店で、みそ汁とツケモノぐらいで立ち食いする人と、サケやタラコを添えた弁当の包みを作ってもらう人と、行列ができたりする。おにぎりはちよつと小さめだけど、アツアツの炊きたてめしなのさともうまい。品物がとぎれてるとき、ムスメが自転車で住いの方からやってくる。おにぎりをびっしり並べた木箱が、フキンをかぶって荷台にのせてあるわけだ。すると待つてる客も店番の力アチャンも「きたきた」

と大きな声をあげる。なかなかいい光景だと思うよ。オシルシだけコマを振った白にぎりが一コ40円。

この味乃里から少し南、ガード近くにある店は「22」で、おにぎりをキレイに並べて売りはじめたのとはここも早い方だろう。場所が腐気くさくて、あんまり旨くもないな。

「23」の店はラーメンとかやきそばもあって、おにぎり主体ではない。夜おそくまで、奥のテーブルにビール瓶を立てて話しこんでる人たちがいてはやつてるみたい。

話はちがうけど、この夏からこつち、このあたり一帯、喫茶店やみそラーメンや一杯のみ屋が急にふえてきたのはなせだろう。このあたりは「釜ヶ崎の奥の方」なんていわれていて、ギンザ通りを中心にした一帯とはフンイキの盛りがあつた。そればだんだん目だたなくなつてきている。安定所で就労する失業対策の人たち、組合でいうと全日自労の人た

ちと、センターで成務する全き着西成分金や
金共開やそのとつち丕もないたくぞんの人た
ちとが、以前よりは飲み食い面たけでも共通
点をもちはじめたせいだろうか。

おにぎり屋でもう一つ書いときたいのはキ
ンザ通り北口の「12」の店。焼肉もおでんも
あってカウンターで一杯やれるが、店先のケ
ースには小皿におにぎりをニコのせて売って
いる。一コ40円で味乃里より大きく、にぎり
方がカタイ。50円のツケモノで二皿四コ食つ
て20円だから高くはない。20円ピツタリで五
コ包んでもらうというテもある。腹のへつて
るときは、めしはめしそのものの味でオカス
なしでも食べるものだ。

もう一つを追加して「4」の店のことも。
これは道路拡張で少し位置が引つこんだけ
れど、前にはスラックとしたオバアチャンがや
つていた。こんどの店はビルみたいなもので
キレイだ。普通の白いおにぎり、シヨウユめ

しのおにぎり、クリンピース入りのおにぎり
があつてどれも一コ40円。それと店用には大
中小のめしにオカスもいろいろある。いまや
つていのはややカマッぽい感じのメガネの
男、そのオカミさんらしいヒトだが店として
悪くない。

(2) ほんまは、おにぎり屋は

すしはゼイタクな感じを食うとはじめに書
いたけど、でもイジマシイものなんだな。
キタ、ミナミの盛り場の、値段なんか書い
てないような、書いてあつても「時価」とい
うだけの店なら、アワビとかウニとかタイと
かヒラメとかエビとかトロとか、一コでいく
ら取られるかわからない。300円も500円もにつ
くこともある。

それにくらべれば、釜のすし屋は、この地
図の「5」「6」「8」の店はいいネタを使つて
はいるけどそんな無茶はしない。「8」の方
一例にとると巻寿司一本100円、にぎり寿司は

一回四円からだった。ここではめしが一番外側にくるよう出来上がる梅巻きがいい。いいというのは、目の前で作るのを見てオモシロク、折りにつめてもらうと美しく、もしもまちがって彼女でもいたらミマゲにして喜ばれる、ということ。

巻寿司ってことかというと、ずうつと見わたして安いのが一本四円、上巻と称してるので四円が地図にある店のネタだった。四の方では一回四円が一番安く四円まで。たゞしこの値段はタコ、イカ、ハマチ、マクロの赤身など一般的なネタのことだから、エビのオドリを食って高かったなんて文句はうけつけない。

「3」の店は山王市場の万盛集の近くで持ち帰り専門、店では食べないがというわけか「女性サービス」をすつとやつていて、オンナが行くと安くする。オンナの衣裳をつけて、自分はオンナだと信じてる男が行ったらどうなるのかは聞かなかつた。

しかつた。昔はシャキシャキの板前だったはずのオッサンは中風みたいに体が不自由で、その恋女房と想像できるオカミさんがほとんど店を切りまわして、なぜか廻りかかると、そして少しゼニがあると、寄りたくなる店だったのに。

ついでにもう一軒、消えた店のこと。

それはヤンザ通りの「1」とした店で、ここもやっぱり老夫婦をやつていた。その前には娘がいて、益々時美人史を作るとしたら必ず入れなければ、と思われるいいコだったのが、多分ヨメに行つたのだろう。トビヤヤンキ屋の常連が多くて、夜なかに二時ごろまで盛つていたのが、いまはうどん屋になつていて、

腕のいい板前、気のきいたオカミさんというコンビでも、トシにはかなわないのだなと思ふ。腕よりは、むしろ「企業化」して、ピルでもおつたてるような才覚が今の世の中ではものをいうのだ。

ヤンザ通りの「13」の店は皿で80円、四円というが、いい気持ち一杯やつてるトシマがそばに付いて相手をしてくれりする。ゼニがうなつてる時はハナの下をのぼすのもたのしみだけど、余裕のないときは用心オー、しかし、トシマさんはいろんな相談にも乗つてくれるという話だから、話だけ、ウソかも知れない。ためしてみるの自由だ。

すし屋は枝之茶屋の廻りが多いと思ひこんでいたけれど、こんど行つてみたら、特に多いことはなかつた。

「17」の店は改築してリフぽになり、常連も壁に多いようで、ゼイタクな感じで食うというのにぶさのしいようだ。シャリ、ネタ、客あしらいなんかの評判もまず悪くない。

地図では「17」のナナム向いに「1」としておいたが、改築してリフぽになつた店とは反対に、老夫婦をやつていたこつちの方は別の店（カウンター式のめし屋）に変わつてさび

（3）オカミさんや老夫婦が居る店

寿司とおにぎりの地図に、風変わりな店も二軒ませであるのでこんどはそつちのことを書こう。

地図ではセンターの右、「14」は良やビ、かしのを売つてるから良やという、何ともソツケなくてよくわかる店のオヤジはいつもネジリはちまき、酒好きで、気むすかしいところがある。ここが最近朝から店をみらいで良弁当など売つていて、オカミさんやムスメがよく働くからできるのだろう。季節によつてハト、ウズラなどもあり、釜で唯一の良やであることはたしかだ。

次はケイサツの裏、公園北側に出ている屋台の牛めし屋で地図番号は「15」。牛めし屋はもつと早く釜にあちわかれていいはずだったのが、ようやくという気持ち、並ぶ大30円でほかにもいろいろある。

この公園の周辺にはまだ屋台店がいろいろ

出ているから、食わないで見ただけでもオモシロイ。だが、こちらが腰ペコのノーチラスなら近よらぬことだ。うまそうな匂いだけで腹の虫が泣きわめく。

山谷のめし屋のことを書いてくれた木内さんが、向うのすし屋横丁のことで「安いがネタが悪くて」といっている。釜だつて同じで守かろう悪かろうなのだが、でも腹イタはと

もかく、軍団的な中毒事件がとんと起らないのは、食う方の胃が丈夫なのかな。それとも病気になるっちゃミジメだと胃が口までが気を使つてゐるのかな。

ジャンジャン町から新世界にはすし屋はマンとあるが全部略した。釜の山手、ドヤでいうと公南荘のある山王一、二丁目も同じく略した。

(下)