



「しっかり女将のうなぎ屋さん奮闘記」

さとう
佐藤きよ

1931年(昭和6年)
江戸川区平井生まれ、
西一之江在住



■ 聖天通りが焼ける

昔、平井の^{しょうてん}聖天様につながる商店街があったんですよ。わたしが小さいころは、うちがうなぎも売っている佃煮屋。二軒長屋でもう一軒は駄菓子屋さん。路地をはさんでお蕎麦屋さん、お寿司屋さん、お菓子屋さん、床屋さんの4軒長屋。その先は布団屋さんと馬肉屋さん。プラスチック加工をしている家があって、八百屋さん、魚屋さん。それから、丸十っていうスーパーマーケットのように何でも売っている店が一番端だった。

わたしは長女。小さいころはお転婆で、近所のガキ大将だったんですよ。わたしが喧嘩に負けて帰ってくると、おばあさんに「もう一回やってみて」と、丸めた新聞を持たされたりしてね。父は、昭和12年に始まった日中戦争に江戸川区から出征した最初の人だったんです。それでわたしは小学生のころ、「出征軍人の家族」という紫のバッジをつけて、ちょっと威張っていました。

昭和20年3月10日、当時わたしは14歳。東京に大空襲があったんです。風が強くて川向こうの^{あづまちょう}吾嬬町(現墨田区立花)の方から、焼け棒杭が飛んで来て、うちの裏にあった茅葺屋根の家に燃え移っちゃったんです。わたしは、母と妹と、お隣のお蕎麦屋さんの家族4人と一緒に逃げました。

貯水池がある方へ逃げようと総武線のガード下まで来たら、上にあった貨車が真っ赤に燃えているんです。そこで引き返し風上に向かいました。土手の上へ行ったらすごい風で、手をつないでないと飛ばされちゃうんですよ。4才の妹が「寒い、寒い」と泣くんで、聖天様の裏のお墓に行って夜を過ごしたんです。

夜明けを待って戻ってみると、商店街も私の家も焼けてました。「生きてるよ」って田舎に知らせに、「わたしが行く」って一人で出かけたんです。そのころ父は退役して家に戻っていたけれど、わたしは長女だから、何でもやんなくちゃと思うからね。

平井橋を渡って、今の花王石鹼という会社がある福神橋まで行くと、真っ黒焦げのマネキン人形のようなものが、いっぱい道端に重ねて並べてあって。それが押上の方まで続いていたんです。はじめはひとりずつ手を合わせて

拝んだけれど、そのうち何も感じなくなっちゃうのね。そこを夢中で通り抜けて雷門まで歩きましたよ。雷門からはぎゅうぎゅう詰め地下鉄で上野駅に出て、高崎線で熊谷まで行ったんです。

■ 家族と疎開

田舎から帰ってすぐ、疎開することになったの。田舎には、母の実家や父方のおじいさんが隠居用に建てた家がありましたのね。母と妹を汽車で行かせ、父が自転車で食料品や布団などを載せたりヤカーを引き、わたしが後ろに付いて行ったんです。でも、私は熊谷までは歩けなくて、上尾から汽車に乗ったの。父は皆が田舎で落ち着いたことを見届けて、東京に帰って行ったんですよ。

父は商売が好きで、18歳の時、自分で決めて厩橋の海老問屋さんへ奉公に行ったそうよ。母はすごく静かな人。お嫁に来るまで、佃煮やすずめ焼きを作る父の商売のことを知らなかったんです。

父がほとんど戦争に行っていたので、母親は仕事一本で子どもの世話は一切できない。わたしの面倒は、おばあさんと父の妹がみてくれたんです。おばあさんは、商人には必要だろうと、夜わたしを抱き寝し九九や暗算をさせていましたね。

昭和20年に疎開したまま、母とわたしと妹は熊谷に住んでいたんです。わたしは、子どものころからNHKラジオの歌番組の「うたのおばさん」になりたかったの。それで女学校では、毎日暗くなるまで発声練習していました。新制高校卒業後、校長先生の紹介で中学校の音楽の教師になったんです。

父は、昭和28年5月に松江大通り商店街の今の場所に川魚の仲買・卸の店を構えて、わたしの従兄が学校へ行きながら手伝っていたのね。ところが、その従兄が配達の仕事に怪我して入院しちゃったんですよ。決まっていた就職もだめになったので、「うちで面倒をみなくちゃ」と言うことになったわけ。

わたしは3年間勤めた中学校を退職して、日本人形の製作を習いに行っていたんだけど、妹弟と一緒に東京へ戻って来て、母と交代で従兄を看病したんですよ。それ

で、わたしと従兄は昭和30年に結婚して、父の仕事を手伝うことになったの。

うなぎの蒲焼出前で繁盛

朝の5時ごろ、漁師さんが獲ったばかりの魚を持って来て、それを吾妻橋や厩橋の海老間屋さんなどが買って行くのね。それから小売店に品物を届けて、午前10時になると一旦商売は終わり。午後1時になると漁師さんがまた魚をもって来るので、今度はその生の魚を私たち夫婦が1千本、2千本と串に刺し、父が朝4時に起きて焼いて、「すずめ焼き」に仕上げられます。



◆昭和35年ごろのお店とうなぎを焼く佐藤さん

鮎を背開きにしてひっくり返して腸を取ると、雀が踊っているような形になるので「すずめ焼き」。鮎は2匹、鰻という5、6センチの細長い魚は5匹を一串に刺すんです。一度焼いて白焼きにしてタレつけて、乾いたらもう一回焼いてタレをつける。またそれを卸す。串に刺せないものは佃煮にしてお店で売る。

魚が多い時は、午前1時ごろまで夜なべ。夜中まで電気がついているのはうちだけだったので、近所や小松川警察署の人たちが寄って行きます。昭和35年5月に保健所の所長さんが、「飲食店の免許を取るのが難しくなるから、今のうちに取ったほうがいいですよ」って言ってくれたんです。

うちも川に家庭排水が流れ込むようになって、川魚は獲れなくなっちゃうなあと思っていたの。それで、飲食店の免許を取って、うなぎの蒲焼の出前を始めたんです。錨を造っている大きな会社や近所の町工場などがよいお客様になってくれたんですよ。工場のお客さんが「お昼はうなぎに限る」と、昼食時を狙って来るようになったそうよ。

うなぎが100円と120円、うなぎ重が150円。父は「いいものを使っていれば間違いないから」と、お重は1万円もする輪島塗。「お宅は、お重で泣くよ」ってお客さんによく言われたものよ。

昭和35年の12月、脳溢血のため父は59歳で急死したんです。父はタレの作り方を絶対教えてくれませんでしたから、亡くなった当初、鮎やハゼの甘露煮を何度もだめにしました。卸って大変だなあ、つまらないなあ、と思ったこともありますよ。だってあのころは、卵ひとつが10円くらいで、すずめ焼きは百本を3千円で卸していたんですから。

昭和44年にお店を建替えて、店内でも食べられるようにたんです。お客さんの「どっか食べるとこないかなあ、俺ここに座って食べるよ」がきっかけでした。2畳くらいのスペースで、わたしが焼き台に立ち、主人が鰻を割いていました。「髪の毛つやつやして何かつけてんの」ってよく聞かれたけれど、何にもつけていない。煙にまみれて蒲焼の脂がつくんですよ。

丑の日になると一日中焼き場に立って、煙で目が開かなくなっちゃうし、声が出なくなっちゃうの。でも、人に任せられなくて自分で焼くと、また煙を吸い過ぎて声が出なくなっちゃう。丑の日の終わると声が出るんです。

焼き一筋50年

輸入の鰻はね、顔が違うのよ。餌が豊富だいい加減に食べているから、まあいい顔をしているの。新中川ができたころ、江戸川の天然鰻という、餌がないところで一生懸命に探して食べているから、口先がヒュッと細く、胴のほうがブオーっと太くなって、金色の帯みたいな模様になっているの。きれいで美味しかったのよ。

鰻は生きてないとだめなの。鰻を割く時は手早くしないと、硬くなって美味しくなくなっちゃう。ボンと顔にある急所を打ったら目打ちを刺して、気絶しているうちに割いて、串に刺して白焼きにする。それから10分～15分蒸して、繰り返してタレをつけて焼くと、あの甘く香ばしい蒲焼になるわけ。

タレは、わたしの父が昭和10年ころ作ったもので、大空襲の時には甕を埋めておいたの。それを今も継ぎ足して使っているんですよ。タレは夏と冬は味を変えるんですよ。夏は辛く、冬は甘く。それで、口が同じに感じるんだって父が言っていました。「うなぎ職人は串刺し3年、割き8年、焼きは一生」と言うんですよ。わたしも焼きを50年やってきたけれど、「もうこれでもいい」なんてことは、なかなかないわね。

父が亡くなった時、弟はまだ中学3年生。母の代わりにわたしが父兄会や進路相談にも行くものだから、皆はわたしの子もだと思っていたんですよ。その弟を結婚させ、魚屋のお店を持たせてやった時は、「よかったね、これですっかり終わりだね」と言われました。

平成16年に金婚式。その翌年に主人が亡くなって、わたしはお店の手伝いを辞めたんです。

わたしが長い間商売を続けられたのは、お客さんが「美味しい、美味しい」と言ってくれたから。

店は息子夫婦が継いでくれたので、今はおまかせの人生。お茶や陶芸を楽しんでいます。

