

虹

に

地域に愛され半世紀

196 たい焼き屋のおばちゃん

7月の半ば、気温は優に30度を超えている。富山地鉄の電鉄魚津駅前にある「まるきん たい焼き屋」で、店主の川原田幸子さん(80)が鉄板の下をのぞき込み、火加減を調節する。

店は8畳に満たない広さで、昭和の面影を残す。エアコンはなく、天井で扇風機が回る。たい焼きは作り置きせず、注文を受けてから焼き始める。鉄板の周りには熱気が漂い、川原田さんの額に汗がにじむ。

「おばちゃん、無理せんといてね」。最近では客から熱中症を心配されることも多い。エアコンの設置を勧められるが、今更という気がするし、狭い店に置く場所がないとも思う。注文の分を焼き終えると、グラスに入った麦茶を飲む。

夏に注文が増えるのは、かき氷だ。白玉や蜜、金時は昔から手作りしている。情報誌やテレビで取り上げられることも多い。土曜の午後になると、カウンターとテーブルの9席は全て埋まり、家族連れが外で順番を待つ。川原田さんは「大きくなったね」と子どもに声を掛けながら、店員の 高島 菊枝さん(80)と2人で注文をさばっていく。「お客さんと話をするのが楽しみ。でも、あまりにも忙しいとね、笑顔が出てこんときもあるが」と笑う。

店内の壁には、テレビ番組の収録で訪れた芸能人のサイン色紙や、店の前でポーズを取る学生らの写真がびっしりと並ぶ。近くの旅館で合宿していた女子大学野球チームの寄せ書きも張ってある。

カウンターに並ぶ情報誌の横にある古いノートを開くと、「まるきん最高!」「いつ食べてもおいしい」「おばちゃん、元気でよかった」と近くの中学校の生徒らが書いたメッセージが残る。

「みんな良い思い出」。川原田さんは目を細める。この店で働き始めてから、50年がたつ。

◇

川原田さんは、旧宇奈月町の農家の長女として生まれた。農業は機械化されておらず、小学校から帰ると作業を手伝い、忙しい母に代わって食事の支度をすることもあった。中学を卒業後、宇奈月温泉にある地方職員共済組合の保養所に勤め、20歳でお見合い結婚した。

夫となった国夫さんは魚津消防署員だった。京都で菓子職人の修業をした経験があ

ったためか、言葉がきれいな人だと思った。真面目な性格で、盆栽が好きな人だった。

電鉄魚津駅近くに居を構え、駅前で夫の実家が営む「みそや食堂」で働いた。当時の駅は1日平均で9000人を超える乗客がいた。ターミナルに路線バスが集まり、スーパーや映画館、パチンコ店などが並ぶ。道路は人であふれ、夜にはネオンが輝く。「旅行に来た気分やった」と振り返る。1960年創業のまるきんは当時、叔母が営んでいた。

一男一女を授かり、子育てに専念した。子どもが小学校低学年になった頃、叔母から、まるきんの仕事を手伝ってほしいと頼まれ、気軽に引き受けた。

88年、叔母から打診を受け、まるきんを継いだ。その翌年、年号は昭和から平成に変わった。世の中はバブル景気に沸いていた。

まるきんでは、たい焼きやかき氷だけで

自宅には、夫が育てていたドウダンツツジやサザンカの垣根が残った。家にも思い出の品々が目に入り、涙が止まらない。気が紛れるのは、店に立っている時だった。一緒に働く高島さんも夫を早くに亡くしており、「頑張ろう」と励まし合って仕事に打ち込んだ。

時代は流れる。魚津の中心市街地は東側に移っていき、郊外型の大型店も登場した。自家用車が普及し、電鉄魚津駅の利用者は1日平均で230人足らずに減った。少子化も進み、近くの中学校の生徒数は第2次ベビーブームの頃の3割ほどになった。

駅周辺にあった鮮魚店や美容院、旅館、中華料理店、スナックなどが次々と閉店していった。まるきんの売り上げも往時の3分の1ほどになった。

◇

2年前の冬、店の前で雪かきをしていると腰の辺りに痛みを感じた。接骨院に行っ



「祈る」 広田 都世

なく、天ぷらやおにぎり、サンドイッチなども販売していた。駅を利用する会社員や中高生、近所の人らで連日にぎわった。川原田さんは店員の女性たちと、ひたすら商品を作り、売った。

◇

96年に念願の家を建てたが、翌年に夫の国夫さんが胃がんを患っていることが分かった。魚津消防署長に就いてから、わずか4カ月後だった。

手術を受けたが、その後の体調は思わしくなく退職。川原田さんに「体を大事にして長生きしてくれ。あとは頼むぞ」という言葉を残し、58歳で帰らぬ人となった。

でも、痛みは治まらない。病院で診察を受けると、恥骨骨折だと診断され、1カ月余り入院した。手術できる部位ではないと言われ、痛み止めの薬を飲み、リハビリに励んだ。

店は休まざるを得なかった。当初は3〜4カ月で再開するつもりだったが、痛みが続き、つえがないと歩けなかった。

だが、店を閉める気は一切なかった。「やめたら、つまらんでしょ。家におっても話す人おらんし、店にはお客さんも友達も来てくれる。夫の死も、この店があったから立ち直れた」

まるきんで10年間働き、今も週に1回は



たい焼きを作る川原田さん(右)と高島さん

店に遊びに来る 島崎睦子さん(82)は「閉店したら、お客さんが許してくれないほど親しまれている店。幸子さんなら続けると思ってた」と言う。

川原田さんは古くなった鉄板を買い直し、店の前に営業再開を知らせる張り紙をした。しばらくして、張り紙に小さな紙が1枚挟んであることに気付いた。「おばちゃん 再開うれしいです ありがとうございます」と書かれ、末尾に花のイラストが描かれていた。名前は記されていなかったが、女の子が書いた手紙のようだった。

結局、休業したのは10カ月間。営業を再開してすぐに、親子3代で店に通っている家族から花籠がプレゼントされた。久しぶりに店を訪れた客からは「よかった」「待ったよ」と声を掛けられた。

「店を続けてよかった」。川原田さんは心からそう思った。

◇

今年3月、川原田さんは店の営業許可を更新した。期間は2030年3月末までの5年間。鉄板の火を長年近くで見てきたせいか目が乾きやすくなり、腰も痛い、「細く長く、歩ける間は頑張ります」と言う。高島さんも「人生100年時代やから、大丈夫」と笑う。

川原田さんは最近、新聞で93歳と92歳の夫婦がラーメン店を営んでいるという記事を読んだ。「びっくりしたわ。上には上がおられるもんやね」

長年氷を仕入れていた近所の鮮魚店が昨年で閉店した。かき氷ができなくなるかと思っていたが、くろべ漁協で天然水の氷を販売していることが分かった。今年から週1回配送してもらえることになり、胸をなで下ろした。

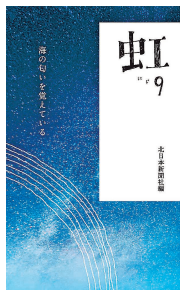
間もなく訪れるお盆は、帰省した人も来店し、一年で最も忙しくなる時期だ。地元を離れても、思い出の味を楽しみに毎年訪れる人が何人もいる。品切れしないように氷を多めに仕入れ、白玉は普段の何倍も作らないといけない。川原田さんは懐かしい顔に会えるのを楽しみにしながら、今日も店に立つ。

客からの「無理せんといてね」という言葉は、「長く店を続けてほしい」というメッセージ。地元の人にとって、まるきんの味には、家族や友達と行った思い出も含まれている気がします。長年続く店には一つの文化があると感じます。

紙面提供／人と鉄のあいだに



OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作／北日本新聞社
メディアビジネス局

「虹」第9集 販売中

「虹」を書籍化しています。最新刊の第9集『虹 海の匂いを覚えている』は2022年9月から24年5月までに掲載した20編を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時〜午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933-0911

高岡市あわら町13-50

北日本新聞社西部本社「虹」係

FAX

0766-25-7773

mail

niji@kitanippon.jp

次回掲載は9月1日(月)です。