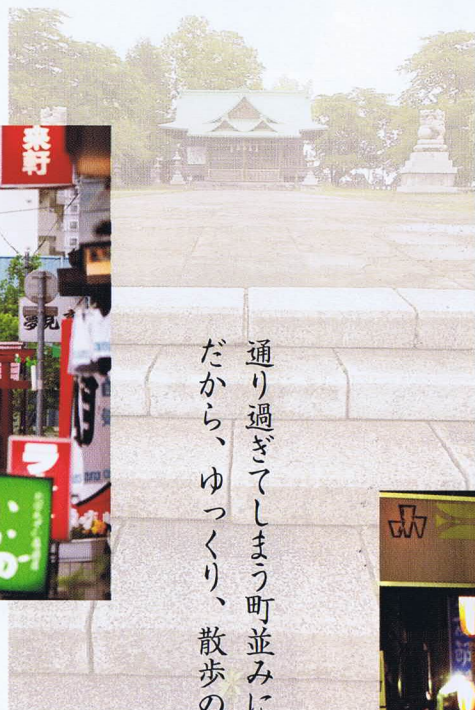


小樽

はなそのさんぽ

【創刊号】2013.7.10発行



通り過ぎてしまう町並みに隠されたお宝。
だから、ゆっくり、散歩の足並みで。



特集：

商店街を観光する



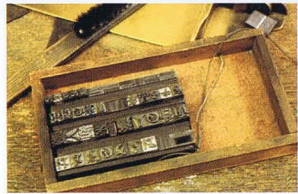


職人観光

職人の道具、職人の仕事場をちょっと拝見

写真／志佐 公道

宮町富高堂 (大正14年創業)
宮町 康吉さん(60)
8時30分～19時 日曜定休
小樽市花園1丁目1-7 TEL:0134-22-3080



本冊子タイトル「はなそのさんぽ」はじめ、「職人観光」「旅人の台所」「小樽の流儀」「逸品みやげ」「記憶の記録」などの各コーナータイトルは、今回無理を言って、宮町富高堂の活字を組んでオフセット機にかけて刷り出したものでデザインされている。パソコンの出力文字とは違う活字の味わいをどうぞ。



三代目店主、印鑑職人の宮町康吉さんを取り囲むように壁中を埋め尽くしているもの。それは「活字」だった。

「活字があれば印刷も出来るので判子屋はたいてい名刺や葉書の簡単な印刷を始めたんだ。ウチも印刷機と断裁機があるよ。」「流し込み」という活字の判子は一字一文字拾っては並べ、石膏で固めて版を組む。それをゴムのプレス機で焼いて作る。コンピュータの二倍時間がかかるし、手は汚れるし。」

かつて写植屋という仕事が存在していた。コンピュータによって写真植字の職人はその仕事を奪われた。しかしながら写植文字は、一字一字の貌(かたち)はもちろん、その行間や文字間の微妙な詰め具合などの職人芸で、日本語の文章を「美しい」領域に高めていた。時代の流れで失われた写植文字だけを敢えて使った作ったカレンダーを見たことがある。それは美しかった。

「活字は押しが違うインクの濃淡が出る。写植文字の美しさには適わないけど、それを活字の味わいと言う人もたまに居るよね。わざわざ活字の名刺を作っている所があつて、何ヶ月も待たされると言う話も聞くけど、はつきり言って、活字がこれだけ揃っているのは北海道ではウチくらいじゃないか。」

小樽 はなそのさんぽ

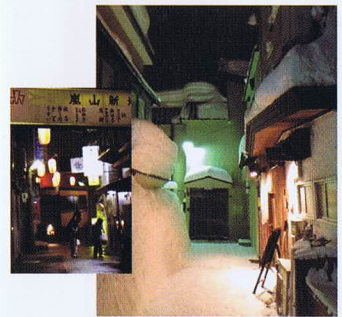


メルヘン交差点方面に降りる道

【水天宮】

散歩を旅と感じられる人にとって、そのアプローチも含めて小さな時間旅行を満喫できるのが水天宮だ。花園銀座商店街側から階段を昇るのはもちろん、海側の外人坂など、三方向からのアプローチそれぞれに旅愁が感じられる。昇り詰めた境内からの海を望む景観と、銅板葺きの屋根の左右対称な意匠が与える不思議な厳かさ、息を切らして足を運んだことに充分報いてくれるはずだ。

小樽市相生町3番1号(駒木章宮司)
1859(安政6)年に祀られ、現社殿は、1919(大正8)年に改築された木造平屋建。



厳冬期の嵐山新地

【嵐山新地】

花園銀座商店街を南に向かって、高架の真下を今度は右に入るとこのアーチが出現する。商店街の背後に控える巨大迷宮のような花園の飲食店街にあつて、より妖しげで魅惑に満ちた一角だ。新地へのもう一方の入口である嵐山通り沿いにも同様のアーチがあるが、どちらから入っても途中で行き止まりと勘違いする人が多い。雪に閉ざされた時期に訪れると忘れられない情景に出逢えるだろう。

小樽市花園町1丁目8…界隈



お稲荷さんの真裏の旧手宮線跡は、山田町、東雲町に抜ける近道として日常的に使われている／自來軒店主 神真一さん

【稲荷大明神】

花園銀座商店街を南に向かってゆるやかに上りながら、高架の手前を左に入ると、小路の突き当たりの赤い鳥居が目につく。稲荷横丁と呼ばれる飲食店街の方々を中心に「お稲荷さん」と愛されている小さなお社だ。昭和47年に開業し、お稲荷さんに今も毎日手をかけている手前のラーメン店「自來軒」の店主・神真一さんは「神様が神様の面倒を見てるって訳さ」と豪快に笑った。

小樽市花園町1丁目2-2(稲荷横丁)
1980(昭和55)年、稲荷横丁の振興組合によって、商売の神様であるお稲荷さんを祀るようになった。



花銀小町

工藤書店
工藤 美喜さん(81)
10時～21時営業 / 第1第3日曜休み
小樽市花園1丁目11-1 TEL:0134-22-3245

明治三十六年創業は今年で百十三年。共同購入や定期購読のお客様に「お届け」をしているのも、小樽市納入指定業者も現在では市内に工藤書店のみ。だから官庁、図書館や学校関係等の公的機関と定期的な取引があり、病院、美容室、老人ホーム等々へ、五代目にあたる美喜さんも日々配達に出かける。昔ながらの宅配は現在では非常に稀少で、酒屋のご用聞きすら見かけなくなった昨今も、工藤書店では百年以上続けている。商店街にひっそり開いた間口からその奥行き深さは想像出来ない。「この前『暮らしの手帳』に、東京下町の八十代の夫婦二人で営んでいる本屋さんの記事が載っていたの。そのおばあさんは、やっぱり近所には本をお届けて、近所の方はお店に見えて、あれやこれやお話しながら好きな本を買って行く。それを読んで、ああ、ウチみたいのもあっていいんだ、って!」

ひょうしのおはなし
花園銀座商店街を中心に、花園町はじめ周辺エリアを歩いてみると…。

花銀小町

地球屋

高橋 希末子さん(85)

10時～19時営業／無休

小樽市花園1丁目10-2 / TEL:0134-22-5537

「当時の同業者に小樽屋、北海屋、アルプスっていうのがあったのね。だったらウチは『地球』にしようって!」。

昭和21年に海が好きで小樽に来た。

昭和の小樽繁栄期にスキー靴屋として栄え、7、8人の職人が働き、東京に靴を卸し、日の丸ジャンプ隊のためにスキー靴を作り、地球をしっかりと踏みしめることが出来るほど丈夫で、しかも洒落た靴を提供する店という評判が伝わった。

一人でこの店を守るようになって58年。今でも靴の保存法から歩き方まで客に指導する。水天宮まつりでは問屋価格のワゴンを出し「得した分、お賽銭を入れて来て!」だって私たちは『水天宮の氏子』なのだから」と目を輝かす。

ある日、国際弁護士の息子さんにこんなことを訊かれ、希末子さんは答えた。「こんなに毎日靴を見続けると飽きないの?」「靴を見飽きたときはわたしが死ぬ時よ」



旅人の台所

五香飯店



大衆北京料理
五香飯店
小樽市花園1丁目11-2
0134-32-7825



週末昼下りのカウンターは、ビールや中国酒を楽しむ常連でにぎわう

人間には不思議な矛盾がある。
素晴らしさを誰かに伝えたい気持ち。
大切だから誰にも言いたくない想い。
一人の中にそれらが同時に潜んでいることがある。
私にとって五香がそれで、職業柄いつもそいつにさいなまれる。

私の故郷の横濱野毛に萬里という日本で初めて焼き餃子を出した店がある。
人生で唯一、四歳の時から現在まで五十年通っている飲食店である。
萬里の焼餃子とレバ炒めは両者のスタンダードとして私のDNAに刷り込まれた。
中学野球部の後輩がなぜかいま萬里のチーフコックで、私のDNAの味を守っている。
因縁浅からぬ萬里。両親も去り、とてもひと言では言い尽くせない思い入れがある。
五香の餃子はDNAの萬里の餃子とダブルスタンダードとして更新され、
五香は私にとって、小樽に於ける萬里になった。

四年前、二度目に五香を取材させてもらったとき。
常連が居つらくなるから五香を雑誌に書いたりするな、と常連に叱られた。
あまりにも大切で、もしも五香がなくなったらと思うと哀しくなる。
人生にそんな店が存在するのは素晴らしい。でもそれはとてもせつないことでもある。
おじさん、僕もおなじです。五香がなくなっちゃったらどうしよう、だ。

私が棲家に求めるもの。限りなく日常なのにどこかに非日常の匂いがあること。
何年棲み続けても、遠出してどこから帰り着いたらまた旅が続いているような。
下駄履きでふらりと入ることが出来る、かつ旅の途中を囁み締められる中華。
それは五香しかありえない。
店主小関啓人さんの職人ぶり男ぶりが格好良過ぎる。
奥様静子さんのサポートぶり女ぶりが風みたいに優しく過ぎる。
普通のお店紹介をして五香が知らない人はかりで、ごたがえしたら……
少しでも長く続けてもらうために、あえて約束通り紹介しからぬ文章を書いた。

十八年前、最初に取材させてもらったとき。
しばらくして静子さんは何十年ぶりの九州へ里帰りをした。
長く小樽に棲んでもまだ旅行してらみた。静子さんはそう言っていた。
旅人の台所とは観光の方向けという意味ばかりではない。
五香の味をDNAに刻み込んだ小樽人は数え切れない。
迎える人も訪れる人も旅の途中。それでいて一番落ち着く癒しの場所。
そんな不思議な想いにさせる中華が、四十四年間、小樽花園銀座にある。

(本誌編集人 星野恵介)

小樽水天宮祭(毎年6月14日～16日)から、2012年と2013年の情景



小樽の流儀



米華堂の定番、小樽スタイルのケーキは、左からモンブラン(294円)、アップルパイ(231円)、イチゴショート(315円)、パフ(294円)、シュークリーム(136円)。

米華堂

小樽市花園1丁目1-8
TEL:0134-22-8866
9時30分～22時(日曜21時)まで営業
月曜定休



それぞれにお客さんが付く 昭和のケーキ

実はこちら、2013年5月に惜しくも閉店した「館」(昭和11年創業、「あまど」(昭和4年創業)よりもさらに早い1928(昭和3)年の創業で、和菓子舗の多い小樽の洋菓子発祥の店である(敬称略)。

初代は佐賀県出身だが、三代目の八木浩司さん(53)は花園生まれの小樽子。現在も店舗の二階に住み続けているので、生活と生業のすべては商店街の中にある。だからいつも自分たちの商売はご近所に支えられ、ご近所に育てられて来たのだと考えて来た。

浩司さんは「自分のケーキを称して『昭和のケーキ』と言う。東京とも違う、札幌とも違う。小樽のケーキは、進化し過ぎると受け入れられないのです、と。

あらゆる発言にご近所や常連さんへの気配りがある。奥様の明美さん(49)の言葉は特に印象的だった。「うちのケーキにはひとつひとつにお客さんが付いているから、味もデザインも大きさも勝手に変えられないです」。値段は控え目、サイズは大きめが小樽流。浩司さんのケーキを口に含むと、なるほど、甘くてせつない懐かしい味がふんわり広がった。

一世紀を越えて 小樽に輝き続ける水晶の飴

小樽に誰にも真似出来ない唯一無二がある。品揃えの多様さが昨今の商売の力量のように思われがちだが、徹底的に絞り込み、ただひとつの商品を変わずに作り続ける強靱さは尋常ではない(創業明治44年)。

古今東西すべての飴は水飴(澱粉)に薬品や発酵物を合わせて作るを主原料にしている。こちらの飴玉は根本的に違う。高価な天然砂糖(きび)に天然のレモン香料(エッセンス)を合わせた他に類を見ない自然食品なのだ。水飴を使わないから口に含んで長持ちする。歯にべとべと付くこともないので、歯が気になるお年寄りも一度食べたらやめられない。何よりもこの水晶の透明感と砂糖をすこしだけ焦がした黄色が魅力的だ。

三代目の高久文夫さん(62)は月水金と工場にこもり、一世紀変わらぬ製造法を守り続ける職人でありながら、他の日にはお客様と直に接するために店頭に立つ。

もしも読者が小樽の人であれば、誇りを持ってわが町発のお使い物と胸を張り、旅の空の下にいる方であれば、この町のオンリーワンを見つけた喜びをひそかに誰かと分かち合っ

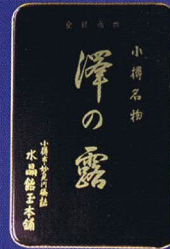
小樽名物 澤の露は、袋入り300円と500円。缶入りは600円から。他にプラスチックケース入りやさまざまな詰め合せも可能だ。



三代目 高久 文夫さん(62)

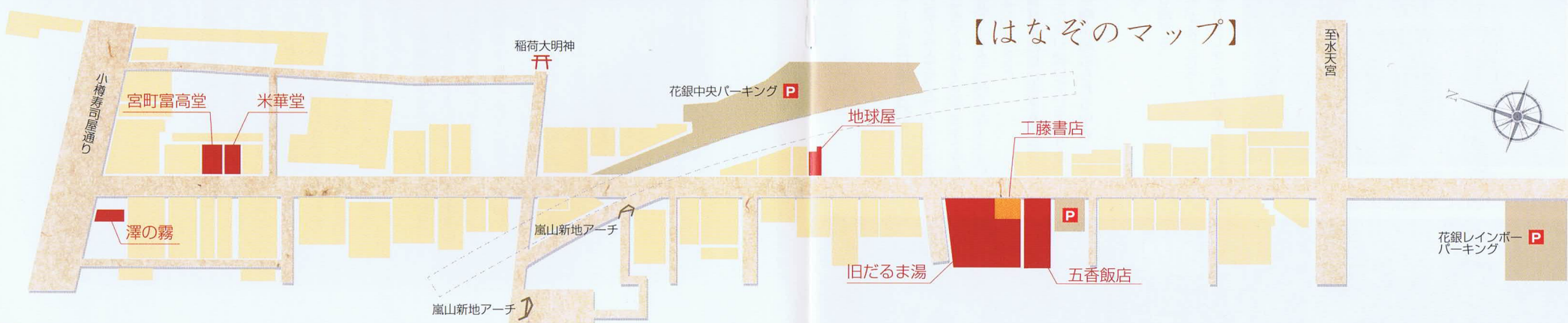
澤の露本舗

小樽市花園1丁目4-25
TEL&FAX:0134-22-1428
10時～18時まで営業
第一日曜定休
<http://www.otaruame.com>



逸品みやげ

【はなぞのマップ】



記憶の記録

だるま湯

小樽市花園1丁目1・26
1931(昭和6)年創業
2009(平成21)年廃業



戦後もない頃のだるま湯 ※写真提供/小樽市総合博物館

私が横濱から小樽に移り住んだ21年前、市内に銭湯は50軒弱あった。昭和30年代には70軒ほどが営業しており、全国的にも銭湯の多い町として知られていたという。

6月の水天宮祭にはまずだるま湯に浸かり、隣の五香でビールと餃子、それから坂を上ってお参りしてから縁日をひやかす。それが毎年の決まりだった。けれど2009年晩秋、だるま湯は火を落とし、決まりごとは守れなくなった。

1931(昭和6)年創業。それから花園の救え切れない悲喜こもごもを見つめて来た。繁華街にあるだるま湯はまた、料理人はじめ、普通の

湯屋とは違った客層も持っていた。2009(平成21)年10月31日、私はだるま湯78年の最後の客になった。ご主人から経営を引き継いだ高村悦子さんに玄関まで見送っていた。だるま湯廃業時点で小樽の銭湯数は20軒となり、現在は12軒を数えるのみ。

銭湯が廃業するたび、私は町に生きる人にとっての大切な何かが失われている気がしてならない。

花園銀座商店街では現在、町のランドマーク、地域のコミュニティの拠点としてのだるま湯の再生について意見を交わしているところだ。

(本誌編集人・星野恵介)