

幼い頃のわが町内

橋本市 清水吉雄（南本町出身）

私は南本町国民学校を出てから、戦中、高田中学で、ほとんど勤労動員（出征農家の田植から、信越化学のマンガン鉱炉の窯たき）で奮闘し、昭和二十八年高田をあとに埼玉、東京へと転勤、いつの間にか七十四才になってしまった。

還暦あたりから時たま思い出されるのは、小学二年生頃の学校帰りの道草である。

平井呉服店さんの角を曲がり、最初に雁木下の店前に立ち止まるのは、蠟燭屋さん。蠟を手にくくませて、何本も一緒に太くする仕草に見とれ、その次は三十三連隊前の盃屋さん、次に高橋給屋さんのウインドー、「笹船」「翁船」「るり船」に注目した後、田中さんの神棚造りに感心してから、光山さんの石版印刷、大版一枚一枚をきれいに仕上げられる。尾崎さんの菓子箱の調子のあるホチキス打とめ。杉山さんの洋服の仕立て、白倉さんの雪

鋸目立て。この辺で、うまい香にさそわ

れて藤沢そば屋さんの前へ、しばしたたずむ。「どじょうの蒲焼」である。手ぎわのよいさきから串さし、焼きに凝視して満足しながら、やっと我が家にたどり着く、尊い得がたい道草だったと今でもなつかしく思い出される。爾来「どじょうの蒲焼」は、浅草の駒形どじょうでも食することのできないうまい逸品だと思つ。このほか高田のうまい物は、「たら子の麴漬」「杉の香のところてん」「壽羊かん」「川渡りもち」「雪大根おろし」「富寿司のかんぴょう巻」など他所では得がたいというまゝいものがある。

東京銀座で「南本町三丁目町内会」を有志男女十人くらい町内出身者が集い、昔のお店を平井さん角から順々に審問しながら話し合うのが、花が咲き、たのしい一時でありました。

近來、帰省して、あのお店を見れない

のは、さびしい限りであります。
医食同源、バランスのとれた食事を心がけねばと、おくれはせながら反省している日々ですが、「おまんた、いつまでも達者でやってくんないや!! ソーダネカネー」

