第１５３号　令和１０年月１日

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者　桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

９月の近況報告会。

３月から活動を中止していた、桜新町の台所ですが、９月３日にさくら新町メンバー９名、１１日には９名が集って、写真のように三密を避けて、皆、マスクを着けて、ソシャール距離を保って離れて座り、風通しを良くして、大いに盛り上がりました。
１０月からは、そろりそろりと、男の台所も始まるようです。

函館「海鮮丼」誕生秘話？！

私的な思い出の話なので、話半分のつもりで読んでください。
４０年前、函館に月に２回か、３回ほど、行っていました。現在のガラスとコンクリートの綺麗になる以前の、旧い情緒があった駅舎から徒歩３０秒のホテルに泊まって、夜は松風町の寿司屋、おでん屋、小料理屋。朝は、ホテルのビュッフェ。やがて朝食に飽きてしまって、ホテルから３０秒の当時、函館駅前市場は１棟しかなかった。ひら打ちのコンクリートの床に、おばあちゃんたちが野菜や干物などを売っていました。
函館市場の中に、一軒だけ「食堂」があり、六人か七人のカウンターだけの店でおばあちゃん二人がやっていました。市場で働らく人たちが食べにくる店で、カレイの煮付け、ホッケ焼き、季節によってニシンや、サンマの塩焼きの定食など。美味しかったです。
だんだん我がまま言いえる仲になり、ホタテ、イクラ、甘エビ、イカ、ウニ、マグロ（津軽海峡を挟んで青森県側は大間。こちらは北海道側の函館。同じ高級マグロです）。
それらを「食堂」に持ち込んで、酢飯がなかったので、ふつうの白飯にのせてもらって「海鮮丼」を楽しでいました。そして当時は手頃な値段だった夕張メロンをデザートにしていました。
ある朝、５０代くらいの上品なご夫婦で、東京から環境客が、珍しく入っていらっしゃいました。
「あれが食べたいわね」という小さな囁きが聞こえました。
それをおばあちゃん二人は、耳聡く聞いていたのでしょう。
「食堂」のメニューから「焼き魚定食」が消えて、「海鮮丼」に変わり、観光客が増え始めました。やがて１００席の大きな「食堂本店」になり、観光バスが横付けして大繁盛します。市場内に２軒目の「支店」ができました。いま、札幌千歳空港にも「支店」があります。
「海鮮丼」は、日本中で楽しめます。
あの朝、私が我がままなお願いをして、観光客のご夫婦が囁いて、おばあちゃん二人が閃いたという話でした。