

清閑亭より、渡辺です。

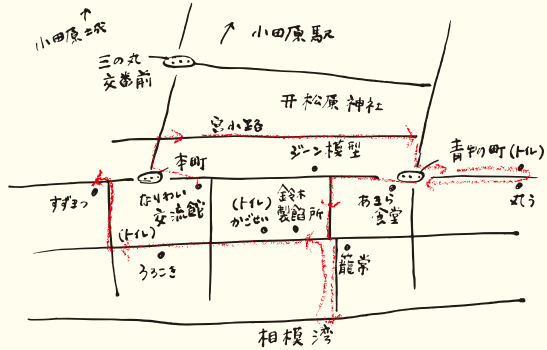
第一回

かまぼこ通りで 小田原“海なりわい” まち歩き

文…渡辺剛治



小田原は歴史が古く、まち歩きを楽しむのに最適。そんな小田原のおすすめのまち歩きコースをまち歩きのプロ、「小田原まちづくり応援団」清閑亭の渡辺さんに教えてもらいます。



まち歩き スタート



昭和7年の建物にくたびれたのれんがE味わいのお休み処、出入り自由！もとは漁網店で屋号は「住吉屋」。小田原人には「角吉(かどきち)」でお馴染みでしたね。(なりわい交流館)



松原神社前を横切るこの道は、かつて水の流れて柳がゆれる並木道で、夜を華やかに飾りました。昭和30年代には花街としてピークを迎え、今もある料亭や美容室などはその頃の名残を感じさせます(誠に残念ながら、私は当時を知らないのですが)。(宮小路)



言わずと知れた小田原の総鎮守。江戸時代、箱根路をゆく旅人は明六つ時に安全祈願をしたといわれています。5月の例大祭では約30基の神輿が宮入りをしますが、その壮観を本殿前から見るのがツウとか。(松原神社)



ここは旧東海道と旧甲州道(こうしゅうみち)の交差点。江戸時代にはその名の通り甲州(現在の山梨県甲府)との行き来が盛んで、街道筋に青物市が立ちました。徳川家康はこの町人を江戸に移住させ「日本橋青物町」をつくりました。(青物町交差点)



最初のお店は小田原かまぼこの老舗。店に入るとまず給水サーバーと試食コーナーがお出迎え(「あ、いい店だな」と思いますよね)。明治初年からの歴史を物語る数々の家具・調度。店舗の奥にチラ見するお庭。もちろん美味しそうなかまぼこ達。細かく見ると時間が足りないお店です。(丸う田代本店)



さらに、店中を左に進むと「街かど博物館」として小田原かまぼこのことがまるごと全部わかる展示室になっています。(丸う田代本店)



明治35年の大海嘯(だいかいしょう)と大正初年の高波被害をうけ、大正時代に築かれた防潮堤です。丸石が積まれているあたり趣がありますね。(防潮堤)



かつお節のいい香りがしたら、お店に入る前に、ちょっとその脇道を進んでみてください。勇気を出してすすん進んでみてください。(龍常横の脇道)



プラモ屋さん。店頭ディスプレイには主翼にカワイらしいキャラクターが描かれたF14トムキャット。もちろんガンダムやミニ四駆もあります。(ジーン模型)



もはや文化財レベルで、希少となった大衆食堂ですね。タンメン、納豆チャーハン、メンチカツに赤いケチャップのオムライス。プラスチックの柄のスプーンに涙泣、最後は仁王様のごとき白と黒の招き猫でシメ。(あきら食堂)



で、なんとこの道がかつての東海道本筋なのです。よろっちょう(万町)でカギ形に曲がると板橋見附までの一直線。参勤交代もここを歩いていったのです(あとはイメージ力の問題です)。(旧東海道)



お店を楽しみ、博物館で学んだあとはお買い物。ということで私のおすすめはズバリ、特製珍味「のりわさび」です。ご賞味あれ！(丸う田代本店)



堤防を背にくると振り返ると、もう見えましたね。海です。西湘ハイパスの下のトンネルを降りていきましょう。



「遠浅」の反対…だから何でしょう、「近深(ちかふか)」?とにかくすぐに急に深くなる。遊ぶには注意が必要な小田原の海。昔は「袖が浜」と呼ばれていましたが、明治天皇の御行啓があった後「御幸の浜」となりました。



この近深な海が小田原の海なりわいを支えました。箱根と丹沢からの水が深い海に流れ込み、ゆりかごとになってプランクトンが育ち、多種多様な魚が集まりました。その魚を獲ってすぐに陸揚げ。その場でさばいて加工に入り商品にしてオモテで売っちゃう。このスピーディーかつ簡潔な商業形態を「小田原の海なりわい」と言っちゃおう！



さっきからずっとかつお節のいい香りが漂ってましたね。明治26年創業のかつお節屋さんです。かつてはウラで漁をし、オクの工場で製造、お店で販売までしていましたが、今はカビつけの工場から行っています。(龍常商店)



ウンが良ければ「龍常の看板娘」さんに出会えます。御歳約90才のおばあさんが「The かつお節のすべて」をテンポ良くご説明。かつお節が結婚式の引き出物に使われる理由、知ってますか？(龍常商店)



店頭には花かつおやイワシ、オリジナルブレンドなど4、5種類のかつお節が並びます。これらを料理ごとに使い分ける料理人も頻りに訪れます。(龍常商店)



「うるこき」と読みます。史実としては小田原で一番古い蒲鉾屋さんで、創業は江戸時代1781年。頼山陽が生まれた翌年です(って誰?的な)。家紋は北条氏と同じ「三つ鱗」。(鱗吉)



こちら小田原蒲鉾の大店。大正13年の建物は、中に入ると和洋2様のデザインで斬新です。風格ある「加古清」の看板は益田純翁の揮毫(きこう)。(龍清本店)※編集部より：龍清さんがさらに詳しく教えてくださいました。益田純翁は三井物産を作った人物で、近代小田原三茶人の一人としても知られ、また能書家でもありました。龍清さんの現社長の祖父、駒吉さんがお願いして看板を書いていただいたそうです。



小田原でも多くの甘味処で使われている餡こ屋さん。季節ごとに芋あんや桜あんなども作っていて、午前中は一般向けの小売もしています。(鈴木製菓所)



丸うさんからずっと歩いてきましたこの通り。誰が言ったか知らないが心ついた時から「かまぼこ通り」と呼ばれています。今でも約10店舗の蒲鉾屋さんが立ち並び、より美味しい蒲鉾づくりに切磋琢磨しています。(かまぼこ通り)



全身にかつお節の香りがしみこんだ頃合いでお店をあとに。気さくで親切な看板おばあさんがバイバイと手を振って見送ってくれます。その手のシワ。この街に刻まれた長い時間の物語。(龍常商店)



昔ながらの量り売りも健在。かつては一段上がった量の帳場に商品箱や秤が置かれていました。(龍常商店)



今の社長は公称8代目(驚きの私と同級生)。「蒲鉾通から小田原を変える」意気込みでアクティブ&スピーディー。さっそく店頭を囲炉裏付きパーカウンターをオープンしました！お酒と一緒に揚げかまぼこ、なんてのは実にオツなものです。(鱗吉)



ということで早速実食。看板商品「いわし揚げ」と新作「自然薯揚げ」を、囲炉裏であぶっていただきました。(鱗吉)



ブツ切りにした自然薯が程よい触感、そこにコショウのアクセントが効いていて、まさに酒の肴にもってこい。(鱗吉)



斜向かいには鈴廣蒲鉾店。現在は風祭に本社がありますが、戦後まではここが本店でした。私の伯父もここで蒲鉾を作っていました。



今回のまち歩きを締めくくるのは鈴松さんの「小田原焼き」で決まり！と思っていましたが、取材に伺った時はお昼休憩中であえなく断念。これで、私達にとっては「あの幻の！小田原焼き」になりましたね。蒲鉾とチーズケーキの素敵なコラボ、いつか出会う日を楽しみにしつつ、今回の海なりわいを訪ねるまち歩き、終了となります。(おつかれさまでした。)



※編集部より：後日、鈴松さんより「小田原焼き」を差し入れていただいたちやいました。なんだか申し訳ないと思いつつもすぐにパクリ。お味はというと、美味。まさに濃厚なチーズケーキ、ただお魚の美味しさも味わえてまさに小田原的。スプーン付きだから、まち歩きにも最適なスイーツでした。鈴松さん、ごちそうさまでした！

渡辺 剛治

NPO法人小田原まちづくり応援団の一員として、2010年より本格的に小田原の勉強をする。1975年12月生まれの甘い坊将軍。クラクラする頭をひねりながらガイドに励み、まち歩きの魅力にゾクゾク中。いつもは清閑亭にいて出勤命令を持ちつつ、美味しいお茶をいれたり草刈りをしたりしています。



清閑亭 旧黒田長成別邸 1906年(明治39年)創建
〒250-0013 小田原市南町1-5-73
TEL.0465(22)2834
開館11:00~16:00 火曜休館
入館無料(喫茶は有料) 駐車場なし
公式ブログ <http://machien5.exblog.jp/>