

大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko
画 三宅増人

第4回

故郷の面影を食べる——尾鷲から来る魚と人の物語



夕食には決まって「今日は美味しい魚やで」というひと言と共に、魚料理がちゃぶ台にのぼった。その魚屋は三重県の尾鷲から来るというので、当時、中学生くらいだった母は「どうやってここまで来てるんやろ……」と不思議でしよがなかつたという。

尾鷲から大阪に来るといことは、紀伊半島の付け根を東から西へ、伊賀の山中を越えなければならぬ。そんな魚の流通ルートが本当にあったのだろうか。

調べてみると、まさにそのルートで近鉄が松阪駅から大阪上本町駅の間「鮮魚列車」という車両を走らせていたことがわかった*。その列車は昭和38年から走り始めたらしい。じつはそれ以前から、ブリキ缶に氷と鮮魚を入れて伊勢から大阪へ運ぶ人びとが存在していたが、右肩上がりに乗客数が伸びる経済成長の時代、魚の臭いや汚れに対する苦情が出るようになり、貸し切りの専用車両が運行されるようになったのである。その車両の借り主は「伊勢志摩魚行商組合連合会」という団体であった。ブリキ缶を担いで集団で列車に乗るこの行商人たちは「カンカン部隊」とも呼ばれ、朝獲れた魚をその日のうちに大阪に届ける確固とした流通を担っていた。つまり、祖母が心待ちにしていた、露店で魚を商う女性もその一人だった、ということになる。

伊勢志摩地方の各駅を出発して大阪へ向かう行商人が最も多いが、大和八木で乗り換えて奈良へ行く人、京都線を乗り継いで京都まで行く人もいた。大阪へ向かう一団は4分の1ほどがターミナル駅の鶴橋で乗り換える。長居の市場へは大阪環状線で天王寺まで行き、阪和線に乗り換えて来た

のだろう。駅を降りると市場は目前である。尾鷲のおばちゃんのように露店で商う人もいれば、行商人とは言っても商店街に店を構えている人も少なくなかったようだ。

鮮魚列車が走る背景にはもちろん大阪という大消費地が魚を欲したということもあるが、伊勢志摩地方の事情も見逃せない。大きな入り海である伊勢湾はイワシ、アジ、ボラ、ヒラメ、コチ、エビ、ハゼ、カマス、シラス、チリメンジャコ、ウナギ等々、多種多様な魚介類を育む好漁場であった。ところが昭和28年、34年に台風の被害があり、高度経済成長期には沿岸が埋め立てられ、巨大工業地帯の一部に組み込まれていった。そうした伊勢湾の変化の中で、小規模経営の漁家たちが現金収入を模索した結果、アサリを獲って自転車で売り歩く人が増え、さらには大阪に向けて魚を行商する人びとが急増していったのである。

大阪のハモと魚食いの歴史

——故郷の面影を食べる

祖母も祖父も兵庫県淡路島に生まれ育った。大阪に暮らすようになってからも二人が魚に格別の愛着を持っていたのは、その味に故郷の面影を見ていたからかもしれない。魚屋の店先に「淡路産」という札が付いているだけで迷わず買い、嬉々として帰って来たという。

例えばハモはそのひとつである。夏の京都で高級食材として扱われるハモという魚は生命力が強く、若狭の海から京都へ運ばれてきても生きたまま届くといつて重宝された。ところが、祖父母にとってハモは、日常的に食べる魚のひとつだった。

ほな、行こか——市場という場所

「今思えば、あれは、きつと息抜き、まあレクリエーションみたいなもんやったんやなア」と母はしみじみ思い出すようにつぶやいた。「あれは」とは、祖母がいそいそと近所に住む大伯母と連れ立って市場へ買い物に行くことである。祖母は祖父と小間物問屋を営んでいたから、仕事が一と段落する頃合いを見計らって市場に向かうことが常だった。

自宅を兼ねた店を出ると、商業高校の周りに植えられたネズミモチの木の生け垣が見える。その生け垣に沿って南に少し歩くと関東煮やパンを売る大伯母の店があつて、祖母と大伯母は「ほな、行こか」と声を掛け合い、エプロンにちびた下駄、買い物籠を腕に掛けた恰好で、昼下りの阪南道路を歩いて行くのである。

店の仕事からしばし解放されて、二人の足取りは軽やかだったに違いない。ほどなく、露店が立ち並ぶ賑わいが聞こえてくる。さらに歩くと常設店舗がひしめく市場があつて、当時は女だらけ、大阪のおばちゃんだらけの世界が繰り広げられていた。ここが彼女たちの日々の息抜きの場だった、というわけである。

尾鷲の魚屋

——三重と大阪をつなぐ「鮮魚列車」

市場の手前で開かれている露店の中には様々な商売が並んでいたが、週に二日だけ、大きなブリキ缶に活きの良い魚を入れて運んでくるおばちゃんが来るのを祖母は楽しみにしていた。その日の

淡路近海ではハモがよく獲れるからである。大抵はハモ鍋にして食べた。このハモという魚、下ごしらえの骨切りをしないことには食べられたものではなく、その骨切りの際には魚屋の腕がものをいった。祖父母が、大好きなハモを大阪でも食べることができたのは、長居の市場に骨切りが上手い魚屋がいたおかげである。大阪には淡路、瀬戸内、和歌山、九州などから鮮魚が集荷されてきた長い歴史があり、若狭から届くハモを高級魚と扱う京都とちがって、大阪ではいわば旬の大衆魚という位置づけだったわけである。

市場で買い物をする。それは物が人によって運ばれてくる物語と、故郷にまつわる物語が交錯する万華鏡のような世界を味わうことでもあった。他所から移り住んだ人が多く暮らす大阪という都市の市場では、私の祖父母に限らず、故郷の面影を買い求めて食べる少なからぬ人びとがいたに違いない。

さて、現代、クリック一つで買ったモノの物語を、私たちはどれほど語れるのだろうか。暮れなずむ道を市場に向かって歩く祖母の後ろ姿を思い浮かべながら、この60年余りの「食材」や「市場」の変化の大きさに、そして、コロナ禍がもたらしたさらなる流通の変化に思いを馳せずにはいられない。

* 山本志乃『行商列車——カンカン部隊』を追いかけて 創元社 2015年。鮮魚列車についての詳細は同書に依拠した。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。「7袋のポテトチップス——食べるを語る、胃袋の戦後史」（晶文社）や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学ことはじめ』（ちくま新書）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。