なごやの屋台

掲載した記事は 1 月 24 日付の毎日新聞の「なごや考」という特集である。「よみがえれ屋台」というタイトルで、名古屋には「屋台がない。この街に赴任して素朴に思った疑問の一つだ。日本一広い道路を持ち、スペースはあるはずなのになぜだろう」と記者は結んでいる。

よみがえれ屋台㊤

なごや考 2004

道路広いのに なぜ？

写真は 1958 年 8 月の広小路通りの屋台風景である。名古屋にも屋台があったわけだ。最盛期の昭和 30 年代には市内で 1000 軒、広小路だけで 300 軒の屋台があったという。記事にも紹介されている当時学生であった池下の「當り屋」の親父さんも屋台を引いたという。今度また当時のことを聞いてみることにしよう。

この「當り屋」には長い付き合いがある。女子短大に勤務していた頃、大学から池下までよく歩いた。千種区役所の前に屋台があり、焼き鳥の匂いに誘われて入ってみた。

伝来の「みそカツ」「どて焼き」などがじつに美味く、よく通った。寒い時などは熱燗を飲みながら、あつあつの「どて焼き」やとうふを食べると、すぐに暖たまったものだ。この当時の親父さんは焼き物に専念していて、なかなか話し相手になってくれなかった。飲んで食べて、さっと席をたった。狭い屋台では次のお客さんが気になったこともある。

何年か後に屋台から現在の店に移った。池下駅から北へ行ったところだ。短大時代からひいきにしていたが、市大に来てからもゼミのコンパでお世話になっている。なぜ池下まで行くのかといった感じの学生たちが、いったん「みそカツ」などを口にすると大満足となる。次から次へと注文し、美味しい焼き物に堪能する。あとからの精算のことを気にしないかのように。また行ってみたくなった。

（2 月 29 日　記）