

當り屋さん

レポートでも何回か紹介してきたが、30 数年間にわたりお世話になっている當り屋さんのお話である。

写真は『東海大人のウォーカー』2007 年 11 月号による。「仕事帰りに肩を並べて食べた 1 本 10 円の味噌串カツ」というタイトルで、當り屋さんを紹介している。写真右は、「揚げたての串をどて焼きが煮える味噌にドボン。香りに食欲がそそられる」と。

写真左下は、先代の姿が写るとあり、「寒い季節には幕を張って壁を作り、風をしのいでいた。この店内で何度かドラマの撮影が行われたこともあるそう」と書かれている。

さすが先代は記憶にはないが、千種区役所の東山通り反対側で、屋台の店を構えていた頃に通い始めた。名古屋市立女子短大に就職し、大学から池下まで歩いていたらとき偶然に見つけた。まだ若かった。いつも超満員で席を譲



ってもらい、熱かんと味噌カツ、どて焼きなど注文したことを思い起こす。風よけの幕も記憶に残る。ほんの数分で立ち去ったが、身体の底から暖かくなった。

解説をすこし紹介しよう。50 年つぎ足している味噌をたっぶりつけた串カツを目当てに、夜な夜な大勢の客でにぎわう店。その原点は、昭和 23 年（1948）ごろに先代が始めた屋台だった。当時の串カツは 1 本 10 円。限られた小遣いで翌日のパワーを充電するのに最適だったのだろう。

でも実は、店に味噌串カツが登場したのは偶然だったという。「いっきに込む開店直後のための揚げ置きが冷めた時のこと。『温めましょうか?』と、どて焼きの味噌をついたら客が『旨い!』と絶賛。そのうち定番になったんです。平成 2 年（1990）にはいまの場所に移りメニューも増えた。でも、サラリーマンの元気の素だった味噌串カツの味と店内にみなぎる活気はいまも変わらない。」

當り屋さんには、本当にお世話になっている。短大時代からずっと学生との「コンパ」会場であった。最終講義後の「懇親会」も 2 階を貸切で行った。超満員の宴会となり、これで「えんかい」と思ったが、とにかく嬉しかった。まだまだお世話になりたい。

(2015 年 5 月 7 日)