

タイムスリップ

新幹線のぞみ号も停車する北九州市小倉駅。言わずと知れた、福岡市に次ぐ福岡県第2の都市、北九州市の玄関口である。モノレールのターミナル駅でもある小倉駅の周囲は、オフィスビルが集積すると共に魚町などの歓楽街が発展し、紫川の西側にある小倉城跡地周辺には市役所などの官公庁が立ち並ぶ。まさに北九州市の中心部と言える。加えて、年末から年始にかけ、日が暮れる頃にはこの一帯が色とりどりのイルミネーションで照らされる。「小倉イルミネーション」と呼ばれるこのイベントでは、小倉駅周辺から紫川河川敷周辺に渡り約20ヶ所で様々な光のページェントが繰り広げられており、平成最後の小倉イルミネーションを楽しむ人達で毎夜賑わっていた。

そんな平成の近代的な華やかさを見せる小倉の街中の一画に、突然、昭和が顔を見せる空間がある。小倉駅から南へ徒歩約8分。旦過市場(たんがいちば)と呼ばれる耳慣れないその空間は、全長約180メートル、人が2~3人すれ違えば肩が触れ合うくらい狭い長屋のような商店街で、八百屋、魚屋、総菜屋などおよそ120店舗が所狭しと軒を連ねる。そのほとんどが昭和30年前後に建てられたもので、裸電球に照らされたその空間は、昭和レトロというよりもむしろ昭和そのものである。

1日およそ8000人が訪れるというその空間では、訪れた客が店主との会話を楽しみながら買い物をするため、あちこちから北九州弁が聞こえてくる。市外、県外の客だけに限らず最近では海外からの観光客も増えてはいるようだが、多くは地元客で賑わっている。旦

過市場が北九州の台所と言われる所以だ。

その旦過市場で戦後間もない頃に店を出した宇佐美商店。この物語は、百年に渡って代々漬けてきたぬか床を使った「ぬか炊き」を後世まで伝え広げたいという想いで、東京から移住してきた宇佐美雄介さん(36歳)の新たなチャレンジの物語である。

旦過の成り立ちと創業

旦過市場の歴史は、遡る事およそ百年に及ぶ。大正2~3年頃に、脇を流れる神嶽川(かんだけがわ)の岸に玄界灘の魚を積んだ伝馬船が船をつけ、網ごと荷揚げし、この地で売買を始めたのが起源と言われている。近隣に古くからの住宅地もあり交通の要衝でもあったため、次第にその数は増え、野菜や果物などを持った商人も集まり賑わいを見せ始めた。昭和になると徐々に市場的な機能を持ち始め、卸と小売、両方の機能が共存し拡大していった。この頃から小倉湾の潮が引き、神嶽川に船が入りできないようになると、魚や青果を中心とした木造の小売店舗が神嶽川の上にせり出すように建てられていった。(現在でも旦過市場の河川上の店舗は河川法の特例として認められている)。ところが、戦争が激しくなった昭和18年、疎開命令が出された。この命令によって、これらの木造建物は強制撤去されてしまった。戦中、市場としての機能を果たせなかった旦過市場。それでも戦後、商人たちは再び集まり生鮮品を扱う市場として再開された。ちなみに、旦過という聞き慣れぬ地名の由来は、江戸の初期、近隣の寺社を訪れた、旅の禅僧が宿泊した所

を「旦過寮」と呼んだ。旦とは「明日、朝」という意味で、過は「発つ、出発する」という意味である。

さて、終戦直後、戦争から引き上げてきた宇佐美雄介さんの祖父、宇佐美勉(つとむ)さんが、信(のぶ)さん(現在96歳)と結婚し、旦過市場に木造の店を構え、宇佐美商店を開業させたのが昭和22年の事であった。当時は、物不足で配給の時代である。「おそらく売れる物を売っていたんでしょうね」と語ってくれたのは、勉さんと信さんの娘であり、雄介さんの叔母である久子さん(68歳)である。久さんは昨年まで、宇佐美商店の店主として経営を切り盛りしてきた。「私が物心着いた時は卵や納豆、豆腐などの日販品を売っていました」。「砂糖を贈答品で売っていたのも記憶しています」。取材中に古い写真を見せてもらったところ、確かに砂糖が贈答品として熨斗紙付きで販売されていた。この頃は、砂糖が高価な貴重品だった時代であった。

最盛期

戦後の混乱期を抜け、昭和30年代に入ると、旦過市場もヤミ市的な建物から現在の店舗へと建て代わり、市場組織も旦過商業協同組合、小倉中央市場協同組合が設立され、市場として最盛期を迎える事となる。久子さんも学生当時、忙しい時には頻繁にお店を手伝っていたという。「その頃から漬物がメインで売れました。年末になると、三杯酢漬けなどは今は比べ物にならないくらい売れましたね」。

久さんが学校を卒業し、本格的にお店を手伝うようになった昭和40年代以降は、漬物と当時ブームが起きていた明太子の販売が主力になったという。

宇佐美商店のぬか床は、祖母の信さんが嫁入り道具として持ち込んだのが始まりである。元々は家庭用として食していたぬか漬けを少しずつ販売するようになり、徐々に本格的に製造、販売し始めた。長い年月をかけて漬けてきた信さんのぬか床はおいしいと評判となった。その後、競合の出店で明太子の販売が伸び悩むようになった事もあり、久さんは自家製のぬか床を活用し、小倉地区の家庭に広く普及している、さばやいわしなどの青魚をぬかで炊く(煮る)、「ぬか炊き」の製造、販売にチャレンジした。今から約30年前の事であった。

ソウルフード

小倉地区のぬか炊きの歴史は古い。江戸時代初期まで遡る。信州松本城主だった小笠原忠真が1632年に小倉城に国替えされ、小倉藩主となった。忠真は大のぬか漬け好きで、信州からぬか漬けを持ち込み、城下の人々にも奨励したほどで、そのため小倉城下では各家庭にぬか床が普及した。今でも、百年床と言われるぬか床を持つ家庭も珍しくないという。その後、小倉近郊で獲れるいわしやさばなどの青魚を保存食として利用するために、ぬか床を用いて炊くようになったという(諸説あり)。ちなみに「ぬか炊き」を「じんだ煮」という事もある

が、「じんだ」とは古い言葉で「ぬかみそ」という意味である。

このように400年近い歴史があるぬか炊きは、小倉の人のソウルフードと言っても過言ではない。各家庭に代々受け継がれてきたぬか床を使って、家庭で作るものであった。それぞれの家庭独自の味があったに違いない。つまり小倉の人にとってぬか炊きは作るものであって、買うものではなかった。それを売ると決めた久さんは、市民のライフスタイルの変化を感じ取っていた。ぬか床を持たない家庭が増えていたのであった。

ご近所に育てられたぬか炊き

ぬか炊きは、さばやいわしなどの青魚を醤油、砂糖、みりん等の調味料でじっくり煮込んだ後、最後の味付けと青魚の臭み消しとして、ぬか床を加え、さらに炊き上げる。「今の味に至るのに、最初は試行錯誤でした」と久さんがぬか炊きを始めた当時を述懐してくれた。「有料試食みたいなもんですよ」。当初は、作る量も少量で、作ったものをその都度、ご近所さんを買って食べてもらい、何度も何度も味のフィードバックを受けていたという。甘辛さの調整やぬかの量、炊く時間など工夫を重ねた。宇佐美商店では、ぬか床に多くの野菜を漬けているため、野菜の旨味成分がぬかに染み出すという。特に山椒や昆布を混ぜている事がこの店の特徴である。また、実際にぬか漬けを漬けていると云う事は、毎日朝夕と誰かがぬかを掻き回す必要がある。特に気温が高い日は、より慎重に行

う。信さんの代からそれは受け継がれてきて、今は従業員川口さんも加わり、ぬか床を守り続けている。大量生産ではできない手間をかけているのだ。ぬかを掻き回し続けてきた川口さんの手はツルツルピカピカであった。さらに大鍋で多くの魚を炊く事で魚の旨味までも出ているという。「うちのぬか炊きをご近所さんに育ててもらったようなものです」。久さんは感謝を込めて当時を懐かしんだ。その甲斐あって、万人受けするような味に仕上がっていった。



旦過百年の精神は継承され 小倉の魂へと至る

特集

ぬか炊き

宇佐美雄介

文：梶原圭三
写真：川上和禎