

築地小町はパソコンが使えない

築地場外市場 浅田水産 浅田尚子さん

インタビュー・構成 中島 満



●プロフィール

あさだ・しょうこさん ●プロフィール

1878年東京都生まれ。築地四丁目交差点銀座より築地共栄会ビルの1階に店舗を持つ鮮魚店「浅田水産」経営者、浅田宗良さんの長女にして、同店のカンバン娘。ひと呼んで「築地小町」のニックネームは、本人も内心まんざらではないようだ。現在「サンデー毎日」誌に「築地小町のお魚歳時季」を連載中。その独特の感性で書き綴られる文章に、世の「オジサマ」たちは、築地にいったら、是非「ホンモノ」を拜んで

行こうという客もいるという。「ヘイ！ラッシャイ」「今日はナンにしましょう」と本日の旬なさかなをすすめる語り口に、つい引き込まれて財布の紐が緩む世のオバサマたちにもスコブル評判がよい。

【プロローグ】今回は、築地場外（共栄会）で営業する鮮魚店「浅田水産」の浅田尚子さんにお話をうかがいました。「尚子さん」の独特な感性を存分に表現して書き綴った「築地小町のお魚歳時季」（「サンデー毎日」連載エッセイ）の名調子がどこから生まれるのか、その秘密を明かしてもらいました。「築地の鮮魚店のカンバン娘さんとして、お客さんへの魚のすすめ方は？」と聞けば、「あたし、お魚のことなーんにも知らないの、目を見りゃーわかるのよ！魚も客も」テなちょうしで、魚の旬やら常識的なウンチクを期待したインタビューはケムにまかれてしまった。

「お魚歳時季」を毎週書き続けて100回を越えたと聞いて、「毎回旬な魚の選び方は？」と聞くと、「魚が季節を教えてくれるから。うへへへ…」とのこと。「ブログは？」と聞くと、「パソコン持っていないから、あんまり興味ない。エ

ッセイの原稿も、原稿用紙にペン書きよ」と返ってきます。

こんな調子だが、連載エッセイを読むと、これがすごい。

何がすごいのか。お魚のことはほとんど数行しか書いてないけれど、それで、旬の魚の季節感をずばりと表現している。

最新号の「鱧（たら）」の巻では、「寒さのせいとか、ジイさんのせいとか、鳥肌たちっばなしが治らない。晩は体温まるタラ鍋にすんべ」というようなタッチで、デジタル感覚とアナログの暮らしぶりが同居する、そんなキャラクターが、かえって尚子ファンを増やしているようで、筆者も「今晚はタラ鍋で一杯」というような気分になるから不思議です。そんな「築地小町」の「尚子さん」に、ご登場いただきましょう

セーラー服のお魚屋さん

——聞くとところによると、高校生時代に、学校から帰るとセーラー服姿のまま店の手伝いをなさっていたということですね。

築地4丁目の交差点にでて、路上出張販売もしていたよ。学校から店に直行して、制服のまま店の手伝いをせざるをえなかった。それが口コミで広がったのかもね。

平成8年に父親がこの鮮魚店（浅田水産）を始めたんですけど、開業直後の経営はたいへんだったから、兄弟みんなで仕事を手伝わなきゃ



いけなかった。「築地場外」といったって、場外市場から道を隔てたビルのなかにある鮮魚店ですから、お客さんに浅田水産の名前を知ってもらうまで、けっこう時間がかかりました。ほんとにね。

ゴウツク親父に、自分も負けたくなかったんですよ。そのとき高3で、高校生（下北沢の成徳学園高校）なりに「やったろう」と、店のノボリを立てて、交差点にでて台車に発泡スチロールの箱を乗せて、お魚売ってましたよ。セーラー服を着てネ。こりゃー「コスプレ魚屋」ですよ。

でも、店の名前を覚えてもらおうともう必死だったんですから。そのころなんか、セーラー服に魚のにおいが染み付いちゃって、学校では魚屋のムスメでとおってました。本人は、ぜん

ぜん気にしてませんでしたけれどね。

——すごいパワーですね。

もう恥ずかしいとか、「寒い」なんていってられなくて、家族全員が働いてもたいへんな時期でした。でも、その頃から応援してくれるお客さん、一番ありがたいですよ。

卒業してもずっと魚屋で売り声出し続けて、そうか！もう10年過ぎてしまったんだなあ。

——エッセイのネタ探しはさぞたいへんでしょうね。

朝5時には店を開け、2時ごろ閉店。それから、家に帰って、食事して、寝て、あとちゃぶ台の上で、原稿用紙を前にして、次は何をネタにして書きチャロウカと沈思黙考して、いつのまにか居眠りして……。

だから、エッセイどんなこと書いてあるの？と、聞かれると、「エ？」何書いたんだっけ、と説明しづらいのよね。

四コマ漫画のように書きたい

タイトルに「歳時季」って書いてあるので、魚の旬やウンチクを期待しているようですが、それより、私と家族との戦い、このゴウツクオヤジとか、「ドスコイ」タイプの母親とかと自分とのセメギアイをね。これが一本軸になって、

世のサラリーマンやオジサマ属のみなさまとの、飲みながらの交流と観察記録があって、ほんのすこし、その季節にしかない、店で売れ筋のお魚のことが1コマあって、あとは、すこしだけ世間や社会の辛口っぽいところが1コマあって、そんな感じかなあ。

みんな知っているウンチクなんか、すこしばかり書いたって、そんなことみんな知っているし、あんまり関心ないんじゃない。お魚とヒトと自分とのカラマリぐあいね、それと、家族との暮らしをドライに、表現できたらって、それぐらいかなあ。店をはなれたら、原稿のことばかり考えてウワノソラ、そんな一日おくってんのよね。あたしって。

週刊誌の締め切りって、週に一度必ず来ますから、毎日仕事続けながら原稿を書くってのは、けっこうたいへんなの。

——でも、尚子さんの観察力とその独特な表現が、筆者も書きなぐっている「普通」のお魚エッセイにない「尚子さんのお魚紹介」になっているのが、すごいですよ。

ええ！そんなイジョウ感覚の持ち主みたいなこと言わないでえ。ごくごく普通の人間ですから…たぶん。それと、わたしは、無理してお魚だけ食べればいいなんて、すすめ方はしないなあ。

細かな調理法なんか、正直、そんなによく知らないから、普通に、お肉や野菜をすすめてま

すよ。無理してお魚、お魚って、魚屋ばかりやっているより、親父の悪口とか、母親のイジョウなしつけとか、その「ドタバタ」を載せてるって感じかなあ。

けっこう、うちの家族とつきあうのもたいへんなのよ。ほんとうよ（笑）。

魚屋は楽しくなくっちゃー

——お父さん、代々昔からの魚屋さんを継いでとっていました。

店主、社長の父親は、山口県の防府市で、お坊さんの家系に生まれまして、東京に出て、魚屋さんにつとめて、そこをやめてしばらくしてから、この店を始めました。でも、いまでも、坊さんやりたいなんてことばかり口にして、もう、坊主になりたい願望を持ち続けるナマグサな魚屋ってところですね。

エビやカニの甲殻類にはこだわりがあるみたいで、今日も、他の魚屋さんには置いていないような、ウチワエビなんかもそろえていて、お客さんも、そんな店の特徴を気に入ってごひいきになってくれているようです。

魚屋は、対面販売の楽しさをわかってくれるお客さんとの、呼吸を合わせながらの商売ですからね。

父親の頑固で喧嘩っ早い性格と、わたしのよなキャラクターと、兄弟家族それぞれのカオ

があって、お客さんも楽しんでくれている……とよいけれど。父親は、いつも「お互いさま」なんてわからないことを口にしてます。

魚屋は、楽しくて「なんぼ」ですから、そんなお客さんに支えられています。お客さんと、お魚さん、「ありがとう」ですよ。（ペコリ）。

——ところで、尚子さんのおすすめの魚は最近の例で言いますと何でしょう。

ノドグロの煮付けに凝ってしまいました。普段はとつても手が出ないほど高くて、家で料理に使えるような魚じゃないんですが、たまたまたくさん入荷があったんですね。手ごろな相場でしたから店でも置きました。でも、東京でノドグロといっても、知っているお客さんは少ないですね。

私も1匹家に「連れて帰って」料理してみました。こんなにおいしい魚か、って思いましたよ。毎日の相場や、季節によって、おいしいけれど高いものを、「今日は安いよ！」と買ってもらって、「この間は買って得した」って言ってもらうというのは、ほんと、最高にうれしいですね。

——連載エッセイのファンになりました。どうです、連載の文章を是非単行本にしてください。

魚屋の手伝いをしているところに、「日刊スポーツ」の釣り欄にコラムを連載したのが、文章

に関わったはじめのきっかけでした。

その記事を読まれた、「サンデー毎日」の編集の方が「書いてみないか」と言っていただき、今の連載になったのです。そういつてくださるんですから、今度編集長に「もっとがんばりますから、いつか本にしてえ」とお願いしてみます。

(聞き手・構成 中島満)

◎エピソード◎

(1) 最新作「鱈」より、本文中引用の続きでは、こんな家族の顔を表現します。

「晩は体温まるなべんにすんべ。大食漢といわれるタラ。鱈って書くのは、雪の降る寒い時にとれるからって説と、身が雪のように白いからって説があるよ。うちの母みたいに「ドスコイ風」がマダラ、父みたいに「あ〜家に帰りたくない風」がスケソウダラ。……
どんなんだよ！見ればわかる。」

築地小町さんとお父さん（浅田宗良さん）がどんな性格か、「浅田水産」の店にでかけて「見ればわかる」でしょう。

◎浅田水産：東京都中央区築地4-7-5
(築地共栄会ビル1F) 03-3546-3939。定休日は築地市場休業日（水曜休業日あり要確認）。営業時間は、午前5時～午後2時ごろ。12時ごろまでが品揃え豊富でおすすめです。

カンバンムスメ尚子さんに、本日一番のお買

copyright 2009, manabooks-m. nakajima, & Shoko Asada & JF-Kyousuiren