

おおさか

KEYワード

第
57
回

一杯八銭

心齋橋筋にあったサラリーマン御用達の店

“B級グルメ”が各地で盛り上がっている。かのオダサクこと織田作之助は『夫婦善哉』で、ミナミを中心とした戦前のおおさかの“B級グルメ”を列挙するが、そのひとつが、心齋橋筋の旧そごう百貨店（現大丸心齋橋店 北館）から脇に入った汁屋の「しる市」だ。汁屋とは今風にいえばスープ屋すかな。

庶民だけではなく文化人にも愛された「しる市」は、本連載の第48回でとりあげた岡本一平の漫画漫文「大大阪君似顔の図」にも登場する。新しく誕生した日本第一、世界第六位の大都市・大阪の“顔”を漫画化するという仕事を終えての最終回、東京に帰る名残に岡本は担当のS君とうまいものを食おうとするが、前夜の贅沢で所持金が乏しく、一杯八銭の汁屋で名残を惜しみ、朝日新聞15回連載「大大阪君似顔の図」は大団円となる。

川柳の麻生路郎『川柳漫談』（1929年）や、大久保恒次『うまいもん巡礼』（1956年）、藤原せいけん『続浪花風俗図絵』（1972年）などにも汁屋は登場し、織田も、『夫婦善哉』以外に随筆『大阪発見』で、「戎橋そごう横の「しる市」もまた大阪の故郷だ」と記し、大阪のソウルフードたることを認定する。今回はこの『大阪発見』を中心に引用しよう。

織田によると「しる市」は、白味噌のねっとりした汁を食べさず小さな店で、飯も酒も出さない「ただ汁一点張りに商っているややこしい食物屋」であった。「ややこしい」という大阪らしい言葉の使い方がよらしいなあ。

メニューは牛蒡の笹がきが入った味噌汁に、どじょう、鯨皮、さわら、あかえ、いか、蛸その他のかやくを注文に応じて入れてくれる。暑い時期に取材のため再訪した織田は「フーフーうだるのを物ともせず三杯もお代りしたうえで、「何ともいえず美味しい」と大絶賛。

店内はともかく狭く、「腰掛から半分尻をはみ出させた人や、立ち待ちしている人などをいれて、ざっと二十五人ほどの客」がいて、「おっさん、鯨や」「どじょうにしてくれ」と注文し、「運ばれて来るのを寿司詰の中で小さくなりながら如何にも神秘的な顔をして箸を構えているが、汁が来ると「顔を突っ込むようにしてわき眼もふらずに真剣に啜るのである」とする。

藤原せいけんによると店は間口二間奥行一間。麻生路郎の本や岡本のイラストでも店内詰め詰めで、大きな鍋の上に「しる市」と記された照明の傘が吊り下げられている様子である。

面白いのが客筋で、藤原は「お店の番頭をはじめ、手代に丁稚といったところ」としているが、織田は別の見方をし、「しる市」の客は「驚いたこと



岡本一平と担当のS君が「しる市」を出て名残を惜しむ様子

には開襟シャツなどを着込んだインテリ会社員風の人」が多かったとする。そして織田は「現代の目まぐるしい猥雑さに魂の拠り所を失ったこれ等の若いインテリ達」が、「ここを魂の安息所として何もかも忘れて、舌の焼けそうな、熱い白味噌の汁に啜りついているのではないかと思った」と分析し、「そのような下手ものに魂の安息所を求めなければならぬところに現代のインテリの悲しさ」があると同時に、「大阪のそこはかとなき愉しさ」があると郷土への親しみを語っている。

しかし私には若干の異論があり、「しる市」の所在は、島之内北部の心齋橋筋を少し入った鰻谷付近で、長堀川を渡ると南船場となる。当然周囲にはサラリーマンが勤める会社、商店も多かったはずである。「しる市」は、ミナミで遊んだり、心齋橋筋に高級品を買い物にきた人ではなく、昼食が遅れたり、外回りや仕事の合間に小腹が空いたサラリーマンがこっそり立ち寄り、手軽に空腹を癒やすのにちょうどよい店だったのではなかろうか。

『夫婦善哉』にしる『大阪発見』にしる、道頓堀を基準に記述するミナミ派である織田は、いつも「しる市」を「戎橋そごう横」と記すので法善寺横丁や千日前の大衆店に錯覚してしまうが、本来は「心齋橋筋そごう横」が正しい。海水と真水が混ざり合う河口付近を「汽水域」と呼ぶが、船場など商売の街と歓楽街ミナミとが混ざり合う、都市の「汽水域」とも呼べそうな一角に「しる市」があったのではないかな……。

インスタント味噌汁のカップをときながら、ふとそんな四方山を考えている次第であります。

筆者プロフィール

橋爪 節也 はしづめ せつや

大阪大学総合学術博物館館長／大学院文学研究科教授。1958年、大阪生まれ。東京芸術大学大学院修了。大阪府立近代美術館建設準備室学芸員を18年間つとめ現職。専門は日本美術史。展覧会では「没後200年記念木村兼葎堂一なにわ 知の巨人」「北野恒富展」「没後80年記念 佐伯祐三展」などに携わる。編著に「大大阪イメージ増殖するマンモス／モダン都市の幻像一」（創元社）など。