

# 竈の火で茹でた うどんをすする朝

函館市医師会  
函館渡辺病院

水関 清

営業時間は、日曜を除く毎朝午前5時から数時間で、うどん店を示す看板も暖簾もない。メニューは、380円のうどん1種類のみで、お品書きすらない。店に入って、座席に座ることそのものが、注文なのである。

毎朝通うのが日課となっている常連客は、そろそろ開店という時間になると、一人、二人と集まってくる。店主に声をかけて厨房に入り、竈にかけたお釜に張られた湯の中に、冷蔵庫から取り出したうどんの玉を投げ入れる。その隣にある鍋を満たすのは、イリコ出汁で味を調えられた、うどんつゆである。洗い場にふせてあるどんぶりをとって、茹で上がったばかりのうどんの湯を切ってそこに空け、大きなお玉で掬ったつゆを2杯かけたところに、厨房に隣り合う、客席を兼ねた土間の一角で店主が作ったばかりのかき揚げと、ふたつに切ったじゃこ天のひと切れを載せれば出来上がりである。お好みでネギを散らして七味を振り、器用に片手でわった割り箸を手に、厨房と客席を隔てるカウンターに座って、美味しそうな音をたててすすりあげては、またたく間に平らげる。なじみ客と店主との、息の合った動線の美しさに、しばし見とれてしまう。

実家を離れて以来、年に数回しか顔を出さない私の手元には、店主自らが出来上がったうどんを届けてくれる。聞けば、創業66年を迎える2020年の夏で、店じまいをすることを決めたという。そういえば、客席を囲む板壁に、「閉店のお知らせ お客様66年間ありがとうございました。今月22日をもちまして閉店致します。」と、マジックで書いた紙片が、ピンで留められている。

その隣には、「持ち帰り出来ません。」という紙片も掲示されている。使い込まれた長机が2台と椅子が8脚ある客席、厨房との間を仕切る、本来なら出来上がったうどんを置くカウンターにも3脚の椅子が持ち込まれて臨時の客席になっているが、それを含めても11人が店に来ると満席になってしまう。うどんは食べたいが、座る席がなかったり待ち時間がない馴染み客のために考え出されたのが、「お持ち帰り」である。店主に声をかけたうえで、満席の店内の様子がうかがえる、店の前の道路に並んでいると、あらかじめ客が持参してきた鍋の中に、店主自らが人数分のうどんを入れてくれるのである。もちろん、じゃこ天やかき揚げを入れて持ち帰る小鍋は別に用意しておくのだが。

このうどん屋さんから徒歩10秒の私の実家では、寝苦しい夜を過ごした夏の早朝、ラジオ体操が始まる前にこのうどんを鍋で持ち帰って、朝餉にしたものである。茹でたてのうどんに、かけられたおつゆがほんのりと絡み、熱帯夜明けの朝の食欲を刺激する妙薬となってくれた。

厨房に入って自らうどんを作っては食べていく常連さん、家で待つ家族のために鍋を抱えては道路で待つお馴染みさん、そして、知らない客同士が、肩を並べてうどんをすする光景がみられる客席。築年数不明の民家そのものの風情が醸し出す、表現する言葉がなかなか見つからない外観。中に入ると、薪の炎が燃えて今なお現役を続ける、竈が活躍している厨房、そして、唯一の涼をとる手段である壁掛け式の扇風機と、そのすぐ下の壁にかけられた昔懐かしい日めくり式の暦が見下ろす、長机と椅子の置かれた、8人で満員になってしまう土間。長年にわたる竈の煙で、みごとな深みのある色合に染み上げられた天井板の木目が、頭上に連なる。

建物の玄関が西南を向いているために、営業時間である早朝はいつもうす暗いが、そこを切り盛りする店主はきびきびと働き、せわしない厨房に入ったりする常連さんも、自分で作ったうどんを黙々と食べるや、どんぶりを洗って片付け、代金を置いて出ていくためか、不思議な躍動感に満ちている。

客席には、メニューはおろか、テレビも新聞もない。よく来るお馴染みさんたちの中に、初めてらしい人が混じっていても、店主の流れるような客さばきのおかげもあって、みな、違和感なくうどんをすすり、短い会話を交わしては、朝の空腹を満たしている。

この町には、ここのほかに、うどん屋を名乗る店は多い。車を走らせれば、名の知れた店に行くこともできるが、この店で、他の客たちに交じって食べる時に感じる風情には格別のものがある。

数少ない壁の掲示物から察して、現在2代目である店主が、この店を継いだのは33歳の時であつたらしい。そうであれば、この店の創業30年の時であり、現在66年を数える店の歴史の折り返し点の頃であつたろう。店主の話によれば、閉店の決断に至った一番大きな理由は、道具の傷みであり、長年使い続けた竈の傷みであつたという。

改めて考えてみると、竈の発達によって、調理者は裸火からの直接的な放射熱を避けて、より高温の炎で調理することができるようになったのである。そのことは、調理時間の短縮や調理方法の洗練につながり、高温での連続集中調理も可能となって、今日ある調理方法のほとんどの原型が確立されたのである。一見すると地味であるが、人類がたどってきた調理史の中で、確固たる位置を保っていた竈。長くこの店の厨房で、うどんの調理を支え続けた、その竈の火は、閉店後は人々の記憶の中で燃え続けることになる。