

夏の暑さを癒すパン

函館市医師会
函館渡辺病院

みずせき きよし
水関 清

初夏のある日、隅田川境界での所要をすませて時計を見ると、帰りの飛行機の出発までには、まだ時間がある。ふと、いつもの帰り道に変化をつけるのも一興と思い立って、隅田川を渡ることにした。羽田空港方面へ直通する都営浅草線の電車に乗る際に利用するのは、いつも浅草駅であるが、対岸にある本所吾妻橋駅から乗っても、十分に間に合う。

東京スカイツリーを背景にして、東武鉄道の特急列車が隅田川にかかる鉄橋を渡る姿を見るべく、吾妻橋上に立ったのである。

あらかじめ東武特急の運転時刻を調べていたわけではなかったが、そこは東武路線網の要であり続ける浅草駅のこと、関東各地からこの終点駅を目指して列車が次々に入ってくる。ほどなく、オレンジ色の帯を車体に巻いた日光線特急・スペーシア編成がやって来た。隅田川とそこから旧・中川方面に開削された運河である北十間川が分流する地点に設けられた源森（げんもり）川水門のあたりで、いったん速度を緩めた列車は、ゆっくりと鉄橋（正式には、東武花川戸鉄道橋）の上を走って、列車の終点である浅草駅に入線する。

隅田川観光の一翼を担う屋形船が何艘も係留されている、北十間川の分流地点からすぐのところにある「枕橋」と、その次の「源森橋」とは、鉄道写真愛好家のメッカとして知られる。北十間川に架かるこれら2本の橋のたもとに立つと、東武浅草駅を発着する東武特急とスカイツリーとを、ほど良い角度で1枚の写真に収めることができる。とくに終点・浅草駅を目指す上り列車は、高架の手前側を走るために、列車の塗色が高架の側壁に隠されることもなく、編成全体をよく見るのにも好都合である。

などという鉄道蘊蓄が脳裡を占めていたためだろうか、足はいつのまにか吾妻橋のたもとを左折してしまった。アサヒビールの特徴あるモニュメントを右に見ながら隅田川沿いに歩を進めると、ビルとビルとの間の細長い空間に嵌めこんだような、スカイツリーのスマートな立ち姿が望まれる。

そこを過ぎて道なりに右にゆくと、2本の橋が連続して見えてくる。「枕橋」と「源森橋」であるが、両橋の名前の変遷はややこしい。すぐに見えてくる「枕橋」の創架は古く、1662（寛文2）年。墨堤通り上を、水戸藩の下屋敷（現・隅田公園）に向かう橋であり、1875（明治8）年までは「源森橋」を名乗っていたという。この「源森橋」から「枕橋」への改称にともなって、新たに「源森橋」の名を譲り受けたのが次に見えてくる橋である。

ちょうど、紅色の帯を車体に巻いた伊勢崎線特急・

りょうもう編成がやって来て、スカイツリーと絶妙な角度を保ちながら、これまたゆっくりと浅草駅へ向かう。東武を代表するふたつの特急列車を見ることができた幸運に感謝しつつ、源森橋を後にして、北十間川の河岸から浅草通り方面へと緩やかに下る道をたどる。

その道の名を、「三ツ目通り」という。旧・中川と隅田川を東西に結ぶ運河である豎川（たてかわ）には6本の橋が架けられており、隅田川に近い順から数えて3本目の橋は「三之橋」と呼ばれた。豎川に架けられた三ツ目の橋である「三之橋」の上に敷設された通りなので、「三ツ目通り」と呼ばれたのである。現在は東京都道319号環状三号線として整備され、国道1、4、6、14、20、246、254、357号と接続することによって、大阪、青森、仙台、千葉、松本など、各都市との間を結んでいる。

また豎川というユニークな名は、この運河の走行方向が、江戸城に向かって縦（東西）に流れることにちなんだものだという。豎川の北には先ほど立ち寄った「北十間川」があり、南には、関東に移封された徳川家康が最初に開削した運河として知られる「小名木川」が流れている。いずれも隅田川と荒川水系の支流である旧・中川との間を結ぶ運河であり、水運による物流の要として重要な役割を果たしていた。ちなみに、豎川があるのなら横川はどうかと調べてみると、三ツ目通りと平行して横（南北）方向に、「大横川」と「横十間川」という、2本の「横」を名乗る川がある。

東武浅草駅から吾妻橋を越えて浅草通りをまっすぐに歩くと、都営浅草線の本所吾妻橋駅がある。この駅は、隅田川をはさんで、浅草駅と向かい合っている。羽田空港方面への直通電車が、本所吾妻橋駅を出発すると、次に停まるのが浅草駅なのである。

三ツ目通りと浅草通りとが交じわる交差点の一角にあるはずの、その駅への入り口を探し歩くが見つからず、やむなく「三ツ目通り」に平行する「墨堤通り」との交差点まで来たところで浅草通りを引き返す。そこで目に入ったのが「塩パン屋」と書かれたエメラルドグリーン看板の看板。故郷の町で見かけたものにそっくりで、思わず扉を押して中に入る。そこには、見覚えのあるパンの数々が、籠に入れられて並んでいた。早速買い求めて頬張ってみると、外はしっかりとした歯ごたえ、中はもっちりという、舌が覚えている記憶が呼び覚まされた。

バターを巻き込んだパン生地に岩塩の粒を散らしたものを、10個ほど一度に鉄板に載せて焼くと、中のバターが溶け出して底がカリッとする一方で、中はもっちりとした、塩味のアクセントが効いた「塩パン」が出来上がる。後に判ったことだが、そんなアイデアから生まれたパンが、故郷では苦労人として知られる父親から、二人の息子さんに受け継がれ、そのお一人が、ここ隅田川の堤でお店を構えていたのだ。

汗をかいて塩分が欲しくなる夏場でも、このパンなら食べやすい。急に思い立っての隅田川境界巡りは、「おいしい記憶」を甦らせてくれたのである。