

院外茶話

vol.112 平成 26 年 9 月 1 日

線路沿いにできたヤミ市
雨露しのぐばかりのバラックが
自由が丘デパートとひかり街
今ではこの町の名所になった

自由が丘デパート ひかり街

戦争が終わって、東横線の線路沿いにヤミ市ができた。バラックが集まって、駅に近い方が自由が丘デパートの前身。道を 1 本隔てて都立大学寄りにあるのがひかり街。

まずは「雨露がしのげればいいんだよ」という声で、自由が丘の再生が始まった。

その自由が丘デパートが地下 1 階、地上 2 階の鉄筋に改装されたのは昭和 29 年。ひかり街もすぐこの後に続く。



昭和 29 年のひかり街。産経新聞より。

写真はバラックの頃のひかり街で、中央にあるのが吾妻寿司。その前を名物男「伝さん」が率いるちんどん屋の一行が練り歩く。バナナの叩き売りもいたし、がまの油売りもいた。

ちんどん屋のプラカードには「全店舗改装」、「大乱売」とあるから、ひかり街を鉄筋に建て替える前の閉店セールだろう。

やがて自由が丘デパートとひかり街が、小綺麗な商店街として形を整え、これを機に自由が丘は栄えた。

加藤タマさんは吾妻寿司の女将で、当時 42 歳。ひかり街の中心人物だった。鉄筋の建物が完成した後も同じ場所で営業を続け、文士や学生が多く通ったというから、値の張る店ではなかったのだろう。

20 年あまりが経った昭和 53 年、吾妻寿司は閉店をした。理由はわからない。

その後、加藤さんは目を患って、度重なる手術を受けることになる。ずいぶんご苦労をしてから私の診療所を訪れたときには、80 歳を過ぎて視力も弱っていた。それでも、愚痴の一つも言わない、もの静かなご婦人だった。

ときどき持病の緑内障が悪化をするけれど、いまさら手術のできる状況でもなく、目薬の工夫をしながら、何とか視力を保って 98 歳の往生を遂げた。



昭和 29 年自由が丘デパート。

一方の自由が丘デパートが建て替わってから、すでに 60 年が経つ。

当初から続いている老舗もあるが、閉じた店の方が断然多い。閉店をするには、何かの理由があって、それは採算がとれなくなったとか、仕事が辛くなったとか。あるいは、後継者がいないとか。

自由が丘デパートには確かカレーのレインボー、ラーメンの三陸があった。何度か足を運んだけれど、気がついたらなくなっていた。

餃子センターはずいぶん遠くから客が通ってきて、一番の人気店だった。ニンニクを丸ごと包んだニンニク餃子や、同じようなカキ餃子があって、30種類もあったのだろうか。どうしてこんな店がなくなったのだろう。

江戸寿司は今も続く老舗の一つ。カウンターに座ると型通り、刺身で一杯飲んでから寿司をつまむ。特別に何かがいいということもないし、悪いこともない。当たり前の店が、当たり前に仕事を続けた結果、老舗と呼ばれるようになった。

2階のなかほどにあるのがすきやき、とんかつの味の一番。思えば変わった組み合わせだけど、目刺や豆腐ばかりを食べていた戦後の食卓にあっては、どちらもとびきりのご馳走だった。

とにかく、お腹を空かした時代に、この二つの料理を提供すれば、最強の組み合わせである。今でも若者は食欲優先。昼食に出かけたら満席で入れなかった。



現在の自由が丘デパート。

3階の端っこで駅前広場を見渡す一等地にあるのは、ハンガリー料理店のキッチン・カントリー。いまでこそ、表参道や白金高輪にお洒落なハンガリー料理店があるけれど、この店の歴史は50年を超える。

初代の店主は斉藤義正さんで、生まれも育ちも銀座。生粋の銀座っ子。銀座2丁目のハンガリー料理店でコック長を務めた後、自由が丘でキッチン・カントリーを開店した。自由が丘デパートに移ってきたのは、昭和44年のことだった。

テレビが全盛の時代で、当時の番組はウルトラマンやアップダウンクイズ、夜のヒットスタジオ。家の中ではテレビのチャンネルを奪い合っていた。

そのテレビがキッチン・カントリーの取材にやってきたのである。「味を尋ねて」という

番組で宝塚出身の女優、葦原邦子がレポーターを務めたものだった。

葦原邦子と言えば当時のトップスターで、今なら天海祐希のような存在。番組の記録はともかく、テレビカメラが撮影しているところを撮影するカメラがすごい。



味を尋ねての取材風景。産経新聞より。

そのハンガリー料理を食べたことがあるか。スイスのフォンデュ、ブルガリアのヨーグルトくらいなら知っているけど、ルーマニアやチェコの人が何を食べているのかわからない。ハンガリーも同じこと。

料理の解説を見れば「パプリカとハーブをふんだんに使う欧州料理」である。でも、パプリカもハーブもあまりよく知らないから、結局わからない。チールケ・パプリカーシュ、テルテット・カーポスタ。

こんな名前を聞いても、訳がわからない。でもメニューを見れば、ハンガリー風ビーフシチューとか、ハンガリー風リゾットと書いてあるから、最初からそう言ってくればいいのに。

ある時、店主の斉藤さんがハンガリーの大使館に招待をされて、大使に面会をすることになった。招待をされた理由は、長年ハンガリー料理を日本に紹介し続けた功績が称えられたから。

ところが斉藤さんは左の頬が少し下がっていたので、大使に会う前に何とか体裁をよくしたい。そんな相談事があったけど、大使に面会をする日は数日後に迫っていたので、手術はとも間に合わない。訳を話すと少し不満そうな顔をした。

その後、斉藤さんが現役を退いて、二代目が料理を継いで、今もキッチン・カントリーは健在。ハンガリー風ロールキャベツが美味しかった。