

明治から大正にかけてのモダンな家

明治大正の頃、西洋から近代を取り入れることに専念した当時の若い人たちが、今いるとすれば、シルバーヘアのオールドボーイたちです。彼等が残した当時のモノが日本のものになり長浜のものになり、長浜の町を注意して歩いていると、ところどころで長浜の

顔となっているそれらを見ることが出来ます。でも、もしかしたらそれらを汚らしい、古くさいというイメージで新しい意匠や素材に変えようとしている動きもあるようです。モダニズムを「新しがり」といえば、それはいつの時代にも底辺に流れているもの。そ



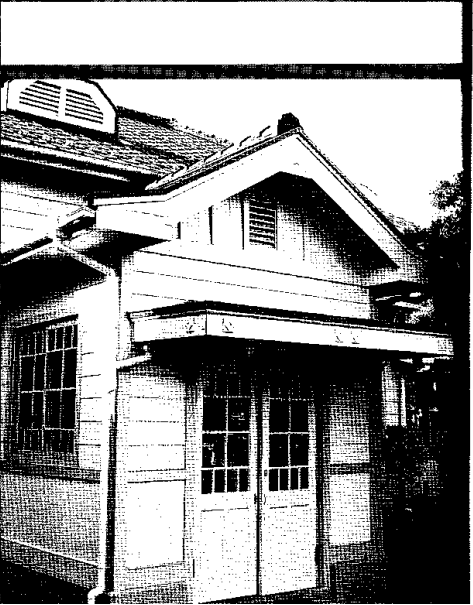
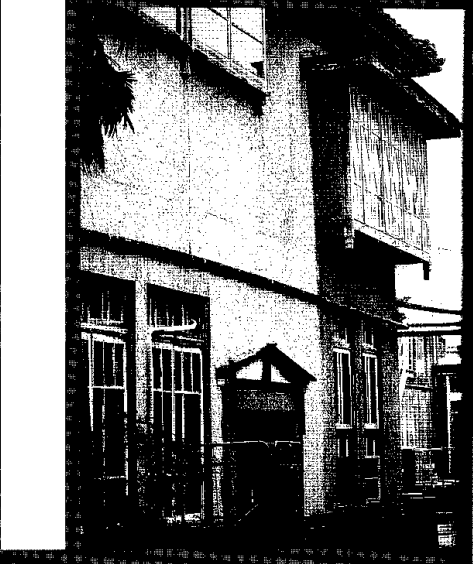
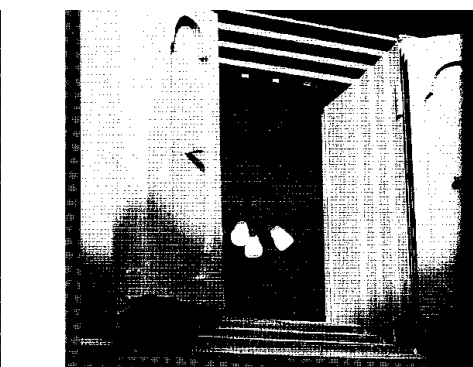
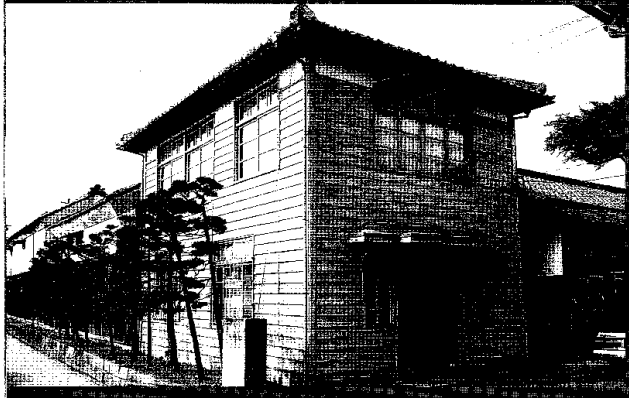
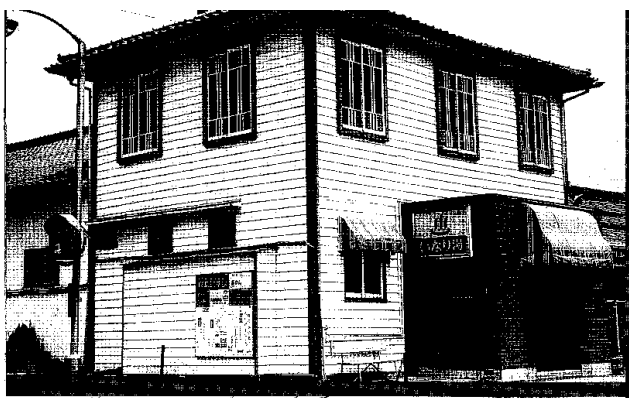
して古さと新しさは、人間のライフステージの上で常に相互に関連し、エンドレスの循環をたどるようなものです。

伝統とモダニズムを日本と西洋に置き替えてみると、明治からモダニズムの形跡はほどよく日本に同化し、よい型になっているのに気がつきます。

文明開化の余韻的な食べものメニューのカツレツ、ピフテキ、ハヤシライスなどは、今では完全に日本のモノ。その食べものから連想される家具、照明器具などのインテリアから町の外観にいたるまでが、しっくりと調和がとれた世界を形成していたのではないかと思われます。それは、シルバーのオールドボーイには懐かしく若い人には逆に新鮮に映ります。煉瓦塀やステンドグラスやアールデコ風の飾りなどはあきらかにその時代の一連のモノのようです。

古いのがいいか、新しいのがいいのかは人それぞれですが、新しいものとて明日になれば古くなります。新しいからいいのも、古いからいいのでもない。いいものは時代と風土のアイデンティティがあって安心だということなのです。

そこで、長浜でかいま見るシットリとした往年のモダニズムを集めた「だから長浜」を考えてみようと思うのです。



此処は近江路 北国街道 旨いもん処が集合せり

私達が自慢出来るものは多くはありません。



一つの味を徹底的に追究する頑固者の集まりです。

長浜のまちに「うだつ会」というちよつと変わった名前のグループがあります。

うだつの上がらない人たちの集まり？それとも、うだつを上げた金持ちたちの団体？

いいえ、みーんな「これが長浜の味」という一品を持ったお店のグループなんです。

北国街道や大通寺通り、大手通りなどを歩いてみると、つい見過ごしてしまいそうな小さなお店にも、のれんの奥には、ここだけにしかない長浜の味がかくれています。
長浜にきたら、ぜひそんなお店をのぞいてみてください。

い心使いです。

創業は昭和六年。ご主人の吉川潔さん(例)を中心に奥様と息子さん夫婦の一家四人でお店を切り盛りしていらつしやいます。

売られているお餅、おまんじゅうの中でも一番人気があるのが草餅で、地元の人ばかり。遠方からの発送依頼も多く、目の回る忙しさだとか。春は花見だんご、おはぎ、夏は土用餅、くずまんじゅうと言った様に季節が変わることに売られるお菓子も変わり、四季を感じさせてくれます。

お店で草餅をこちそうになりましたが、とてもなつかしい味で、吉川屋さんの真心がこめられていると感じました。

呉服米穀店

北国街道沿いにある、昔ながらのお店に思わずホッとしてみがわいてきます。

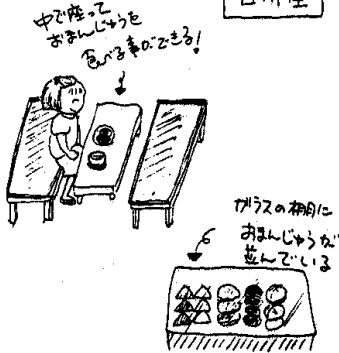
昭和二十五年に創業。当時は呉服町にお店があつたそうです。

扱っておられるお米は、もちろん近江米のコシヒカリ。地元で取れた質の良いお米が売ります。時々観光客の人が、通りすがりに店頭で「地方発送承ります」の張り紙を見て、自宅までの発送を依頼されるとか。

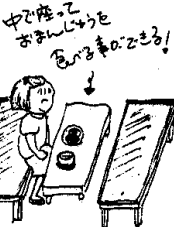
店主の高田利治さん(例)はとても気さくな方で、いきなり取材に来た私に心良くいろいろ話して下さいました。話が進むにつれ、「これからの長浜はいつたいたいなるのか」など、お米の事も忘れて、思わず話し込んでしまいました。

長浜の事を真剣に考えておられる方がここにもまた一人いらつしやるなど感じました。

吉川屋



ガラスの糊に
おまんじゅうが
並んでいる



中で焼いて
おまんじゅうを
包むまじゅう!

魚三

北国街道を黒壁スクエアから少し北へ行く
と、威勢のよい掛け声が聞こえてきます。淡水魚専門のお店、魚三商店です。

びわ湖で採れる淡水魚が、店先にいっぱい並んでいて、ピチピチはねている小さな海老やモロコ、イサザ、シジミ、コアナなど、びわ湖のかわいい魚たちに出会えます。

応対してくれるおじさんは元気で威勢がいいし、おばさんも親切で暖か。湖魚を使った煮物の作り方や、料理の方法もいねいに教えてくれたりするので。

近江の代表的な味、フナ寿司は一年中扱っているし、湖魚の佃煮もいろいろあります。びわ湖産の活魚やフナの子造りなんかも、全国発送まとめて面倒見てくれるそうです。

いっしょうけんめい、水で樽を洗ったり、串をゴシゴシ洗っているお店の人を見ていると、最高級の味が納得できます。

魚三

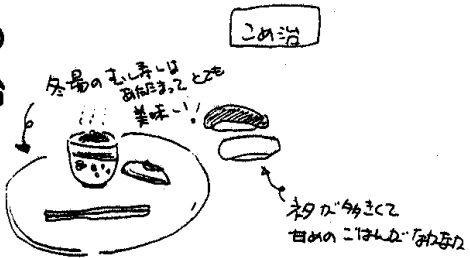


いっしょけんめい
水で樽を洗ったり



おまんじゅう
焼くまじゅう

こめ治



こめ治

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

大手通りから長浜八幡宮へ行く途中に、しやれた格子戸のお寿司屋さんがあります。こめ治さんといって、長浜では寿司やの代名詞のような老舗。

暖簾をくぐると、「らつしやい」という威勢のいい声が迎えてくれます。入ってすぐ目につくのがカウンター。なんとカウンターの小さな小川が流れているのです。とまり木に腰掛けて、さらさら流れる小川を見ていると、富士石なんかで懲っていて、とても風流を感じたりします。

秋の長浜の芸術イベント、楽市楽座に参加した陶芸家の大きなお皿も目を惹きます。作者は京都の女性陶芸家だとか。ただ飾って

ただでなく、販売もしてくれるそうです。さて、本題の味ですが、ここのウリはなんといっても箱寿司。四角いごはんのうえに、いろんな魚やたまご焼きがお行儀よく乗っています。秋は、この箱寿司やちらし寿司が人気の的です。

菊善茶舗

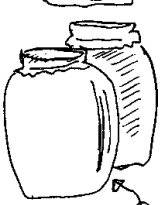
宮町通りでお茶屋を営む菊善さんは、店いっばいに並んだ茶壺で有名です。

九代続く創業二百年あまりのお店。九代目のご主人は、茶壺のように丸い顔に笑顔が絶えない気さくな人です。

ご主人に茶壺の話をうかがうと、なかには千利休の時代に堺の商人が持ってきたというルソン壺まであると聞いてびっくり。大きなものから、片手に乗る小さなものまで様々。遠方からわざわざ茶壺を見に訪れる人も多いそうです。

お茶も、煎茶をはじめ玉露、抹茶、さくら湯までいろんな種類のものがあります。店先に座って、茶壺を見ながら、出していただいたお茶を飲んでみると、日本のお茶ってこんなにおいしかったんだなあ、と思わず感心してしまいました。

菊善



お茶にヒツキ木
なまか置いてあり
目をひきます

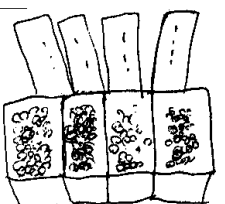
呉服米穀店



店主の高田利治さん
おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう



おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう

おまんじゅう
焼くまじゅう