

# タナカヤW通信

平成17~18年 冬号 田中屋&たなかや

## 商店街のお店屋さんと仲良しになってください

毎度！田中屋四代目の瀬戸義信です。山北駅前商店街で肉屋と駄菓子屋を営業しています。私は商店街で育って40年、今回は“商店街と食”の話します。



お店屋さんとちょっと会話を交わすことで、人と人の何だか温かいつながりができます。料理法や旬の素材、下ごしらえの方法まで、色々教えてもらえるような「お馴染みさん」になりましょう！

小さい子供さんがいるお母さん！ぜひ一緒に子供さんを買物に連れてきてください。何にでも興味津々の子供にとって、店先に並ぶものはオモチャ屋さんと同じくらいに面白いものだと思うし、この経験がやがては素材を見る目、選ぶ目を養うことになるでしょう。お店で働く人たちとの会話も含めて、“食べる”という大切さが色々な形で小さな頭にインプットされていくのだと思います。

## チャーシューのお好きな方に特にお奨めです！

当店の焼豚の原点は、昭和27年に田中屋二代目の祖父が横浜中華街の老夫婦が営む中華料理店に通い続けて伝授してもらい、試行錯誤の上に出来上がった**こだわりの田中屋オリジナルの逸品！チャーシュー**です。



田中屋に代々引き継がれた製法で豚肉を1本1本秘伝のタレに48時間以上漬け込み、鉄鍋の高温で吊るし焼き上げて余分な脂を落とし、豚肉本来の美味しさを引き出しました。**美味しさの秘密はこだわりの製法と歴史にあり！**

## クリスマスには当店自慢のローストチキンはいかがですか？

当店のローストチキンは、若鶏の骨付きモモを独自の製法とタレで仕上げました。**コクのある醤油を使い、甘口の味付けで仕上げる旨み、コク、ボリュームの手づくりローストチキン**です。丸焼きと骨付きモモの2種類、クリスマス限定！ぜひご賞味あれ！

## お肉のウンチク

ステーキの最高峰と言えばサーロイン。牛の背中にあるロース肉の中で腰の部分にあたる肉でイギリスの王宮でのエピソードから生まれた名前。国王が宴席を設けた時に、非常に美味しいステーキが供され、招待者が「何という料理なのか」と聞いた。呼ばれた料理長が「ロインのステーキでございます」と返答するのを耳にした国王は、その場で剣を抜くと、料理に対し「サー」の称号を叙勲した。これが「サーロイン」に謂われです。

## 駄菓子屋の灯りよ 永久に...

昔から駄菓子屋は一つの町内に5～6軒はあり、お米屋さんより多いくらいだった。路地を出るとすぐその長屋の一隅にあったり、商店街のはずれにあって、そこには様々な年代の子供たちが十円玉を大事に握りしめて集まっていた。

子供たちには欠かせない“たまり場”“社交場”でもあった駄菓子屋。ギッシリ並んだ色とりどりの駄菓子やおモチャのきらびやかなパッケージ、「あれにしようか、これにしようか」と迷う切なさ、当てものを引くときの心のトキメキ…。友だちと遊ぶ約束なんかしなくても、そこにはみんながいた。そのまま楽しい自由な時間、大人の目を気にせず、子供だけの世界を作ることができた。子供の頃の幸福感があった。

年上の子供やガキ大将に学校では教えてくれない色々なことを覚えさせられ、今はすっかり少なくなった“ふれあい”があった。



今！姿を消しつつある駄菓子屋だが、子供たちにとって魅力や必要がなくなった訳ではない。子供が成長する過程で、その存在意義は今も大きいと思う。子供心の夢を満たす“ふれあいのたまり場・社交場”でもあった空間と駄菓子屋の存続と復活の願いを込め...、今ここに！

## 駄菓子日記

月 日 小学校一年生くらいの男の子2人が店に入って来て駄菓子を見た。「これ！なつかしい～」と言った。君たちは何年生きているんだ...。(笑)

月 日 お母さんと幼稚園生の親子が入って来た。子供は普通に駄菓子を選んでしたが、お母さんは目をキラキラさせながら駄菓子を選んで子供のカゴの中に入れていた。

月 日 子供たちに「こんなお店がほしかった」「また、明日も来るね」などと言われた。とても嬉しかった。目に涙が...。(ウッソー)

## 駄菓子のウンチク 駄菓子の味が変わったのは

昔食べていた駄菓子を見つけて懐かしながら食べたとき違和感を感じた人は1969年以前に駄菓子を食べたことがある人だ。この年、それまで使われていた甘味料チクロに発ガン性が認められたとして使用禁止になってしまったのだ。砂糖に近い風味で後味がさっぱりとしたチクロは、菓子や清涼飲料に多用されていた。そのためチクロ禁止前後でお菓子の味が変わってしまったのだ。

【次号の予告】 ・田中屋歴史ストーリー ・メンチとコロッケのCM  
・お肉の話 ・駄菓子 etc. ・駄菓子日記