

金沢

かわら版

16

尾張町二丁せ通りで

「が席に着いて、ちよと二丁だ
 きます」とご膳匠(はこ)
 をつけられる。
 何と聞いても、おかゆだと
 らさら食えられて、「ご飯を食え
 る時間が短くて済む。おかず
 は、なくあんじ梅干しだけ。神
 寺では「二十菜」といわれる

けれど、商家の方がもっと贅味
 かも知れない。
 漬物を上手に作ることもアネ
 サンの大事な仕事やった。それ
 も、塩甘に漬けた方が、あんま
 りご飯のお代わりをしないので
 良いとされたとか。
 倭約を履行し、指図する堅実
 さがないと動まらない。

（石野 瑠一
 『尾張町若手会』）

アネサン(おかみさん)の仕
 事は、見えない所で忙しい。お
 站(じゅうとめ)さんが目を覚
 ますころには、もう動き出して
 いる。朝の早い商売場
 の中でも一番最初に起
 きる。もちろん、オア
 ンサン(ご主人)もま
 た床の中だ。

町を支えた女

「商売屋ちやうの
 は、普通のお勤めさん
 のように決まった時間
 に旦那(だんな)を送り出し、
 帰って来るまで好きなことをす
 る(まじろ)はない」

昔の人は、よく新婚当夜にこ
 んな兩人心得を聞かされ、びっ
 くりしたことを思う。甘い生
 活なんかあったものではない。
 それでも、尾張町のこの店に嫁
 いたからには、ここが私の頑張
 る所。「一所懸命」になつてオ
 アンサンをまわり立ててこそ、調
 足な里帰りも出来る。

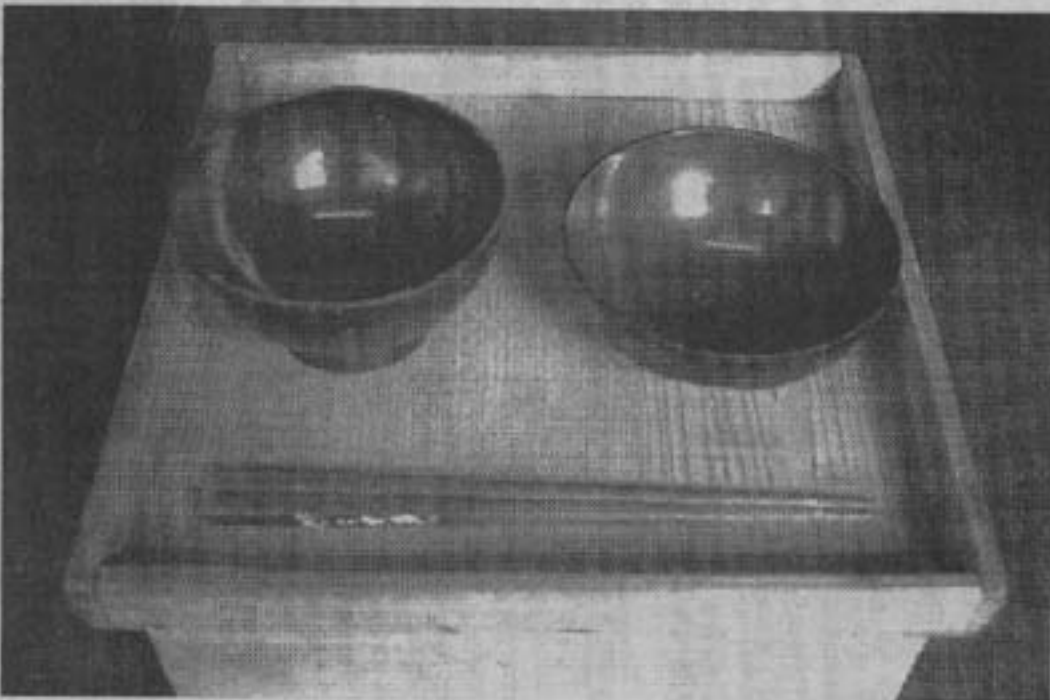
朝一番の仕事は、家の中から
 店先まで掃除をする。商売屋が
 きちんとした仕事をして信用を
 高めるには、掃除が行き届い
 て、どこもが綺麗にきれいにする
 ことが第一番。

ほろを往來へ向けて掃くな
 んでもってのほか。お客さん

倭約を履行して 堅実さを備える

それこそ障子の棧に指を置い
 ても口慢出来るほどにするよ。
 次は朝ご飯の準備を始める。夜
 に炊いてあったご飯に、お粥を
 入れて手早くおかめを煮て作る
 のが普通だった。

食べる時間も今みたいにゆっ
 くりはしない。箱(せん)
 に準備が出来ると、拍子木を打
 って待たせられる。店先でお客
 さんの相手をしている者のほか
 は、仕車のキリをつけて箱(せん)購
 の前に正座して待つ。オアンサ



箱(せん)

おわん二つとはしの質素な膳も。自
 分持ちで出し入れする家が多かった