



魚屋は変わる

このところ市役所に週に1回は足を運ぶ。都心に毎日通勤し、地元のことは家内等にお任せ、地元への関心も希薄であった。それがひよんなことから自治会の役員をするはめになり、会長になって4年目。自治会関係に加えて、地元西東京市で「農あるまちづくり講座」をこの9月から開催する予定で、このための相談やら紹介、さらには後援の件も含めて、この1年ちよつとほどは頻繁に市役所に通い、担当課長等とはすつかり顔なじみだ▼今日の話は市役所ではなく、市役所から西に300mほど先にある小さな魚屋の話である。いつもは市役所から東に向かって自転車で走るのであるが、あるとき、気分転換に西に走って大回りで自宅に戻ろうとしたところ、途中に珍しくも昔ながらの魚屋があり、そこで刺身と干物を購入した。早速、夕飯でその刺身をいただいたのであるが、魚の扱いが実によく、しつかりして、とにかく美味しい。その翌日の昼飯には干物をあぶって食べたところが、これまた干物らしいうまさに感動。以来、基本的に魚はスーパーで買うのは止め、その魚屋に足を運ぶ。そのついでにせっせと市役所に顔を出す▼魚屋のおかみさんとの話をするも楽しみの一つ。おかみさんが言うには、旧田無市には単独での魚屋はこの店1軒だけになってしまったとのこと。客は味よりは価格、そして見た目で購入するだけ。自分たちの店もそう長くは続かないと嘆く▼その魚屋から自宅へ戻る途中、「日高工房江戸」なる店がある。昨日、魚屋に行ったついでにどんな店かのぞいて見たところ、「日高」ではなく「目高(メダカ)」の見間違いで、メダカ販売の専門店であった。これも確かに魚屋に違いはなく、あたらしい時代の魚屋の出現にちよつと寂しさを覚えたのであった。(土着菌)