

町雑誌
保存版

千住 Senju

■特集■ 魚がし のぞ めがね
千住の市場覗き眼鏡

■特集■ やっちゃば
とびっきりの日本の暮らし PART4

千住の1年の楽しみ方

価格
100円

■連載■
千住蔵の町⑧
千住逸品逸材③
千住明治の女伝⑩
千住タイムトラベル⑤



VOL. 12 MachiZasshi Senju

特集

千住の市場覗き眼鏡

歴史 千住市場はいつも大賑わい

河原氣質

投師 軽子

東洋第3位

千住の魚河岸

蔵のギヤラリー

今も昔も千住ねぎ

市場マップ

魚類棟77人のプロ達

おおのの
大物

そぞうい
惣菜

えんかん
塩干

市場の食堂棟はうまい！



関連事業者棟にいいものあり□

16 14 13 12 10 8 6 5 5 4 2 2 1

市場で見つけた！

連載 千住20'sの風景

やつちやば 街道今と昔を結ぶ立て札

市場の夢

千住の1年の楽しみ方PART4

東京千住睡講

千住児童館老人館

あそびまつり
よつといでコンサートほか

連載 逸品逸材 3

千住にひとこと

連載 千住明治の女伝 10 岡本好さん

連載 千住蔵の町 & Autumn Adventure2000 報告

お願いなど

連載 千住タイムトラベル 5 活動写真

32 30 28 27 26 25 24 23 22 20 18

裏表紙



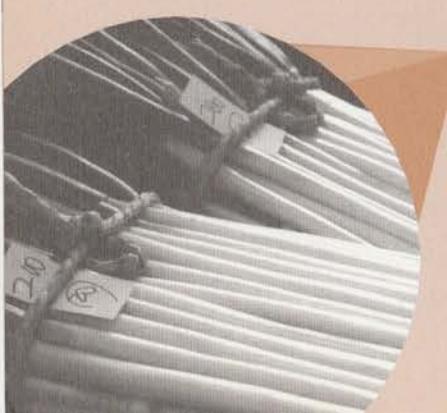
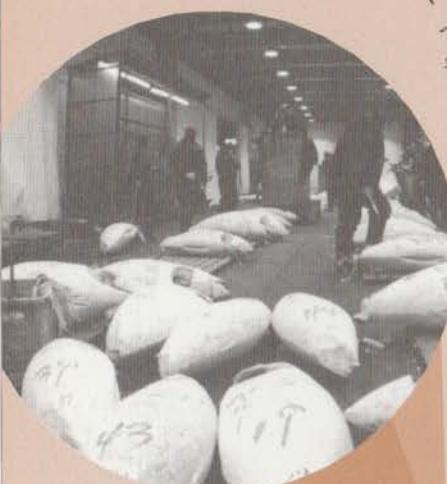
千住の市場覗き眼鏡

特集

以下略

東京のひとつ流通の拠点だった「千住のやつちやば」から、時は下つて平成13年。

千住大橋の北、隅田川の千住側、千住橋戸町に、形はかわれど今も元気な東京都中央卸売市場足立市場、「千住の魚河岸」がある。プロ向けの卸売市場だけれど、場内外を見渡せば一般人に開放されている場所も多い。この特集では、千住の市場の今と昔、私たちの食を支える市場の人達の仕事、そして意外に知られていないけれど、とつでも楽しめる千住の市場をちょっと覗いてみたい。



市 場 は い つ も 大 脨 わ い

江戸三市場

河原 気質

河原稻荷神社はやつちやばのおいなりさんとも呼ばれる町の鎮守だ。右下写真の昭和12年には、まだ手前に都電の線路が見える。境内は広く、やつちやばの子どもたちは境内を駆け回って遊んだそうだ。

ここに「千住市場開設三百三十年記念碑」がある。市場開設の記念碑が建てられた明治39年5月22日には千住青物市場創業30年の祝賀祭が盛大に挙行され、太鼓を積んだトラックもある山車や、千貫みこしと呼ばれる大神輿が練り歩いた。昔からやりだしたら、とことんまでやるのが河原質と言い、お祭りには当番の問屋が2、3軒潰れたという。この祭では問屋が3軒潰れたといふ。



ここから330年をさかのぼってみると、

天正4年（1576年）。

江戸幕府が開かれるより前、隅田川最初の橋千住大橋もまだなかった頃、千住の市場は産声を上げた。千住大橋が架けられると（1594年）、野菜、川魚など

の扱い量も増えはじめ、享保年間（1716年～）には神田、駒込と並ぶ江戸の三市場となり、幕府の公用市場ともな

った。当時は野菜だけではなく、川魚、米穀も扱った。

嘉永元年（1848年）の問屋数は38軒。昭和16年頃には30軒あり、昭和20年に中央卸売市場足立分場（橋戸町）に入場する頃まで、河原町の旧街道沿いには各問屋が軒を連ね、賑わっていた。



千住市場の朝は他の市場よりも早いことで有名だった。荷主は夜通して荷を引いて午前2時頃千住に到着する。午前3時頃になると仲買人たちが集まり、各問屋の庭先で立会いがはじまる。当時立会いにセリを行ったのは千住だけ他の市場は昔相対取り引きだった。千住のセリ声は威勢よく「やつちやい、やつちやい」と聞こえたことから千住市場がやつちやばと呼ばれるようになつたともいわれる。写真（上と下右）は昭和初期のやつちやば。写真（下中央）の帳場の女性の足下にある焼き芋が見えるだろうか。持ち主によると大正初期の写真という。早朝からめまくるしい忙しさで、皆、手軽な焼き芋や団子で空腹を癒したそうである。写真（下左）は同時期崖の跡の跡が残る。千住市場の朝がこれほど早かつたのは理由がある。

千住で取り引きされた商品のかなりの部分は、その後さらに神田、京橋、浜町等の他市場に運ばれ、「軒賣」されていたのである。千住はいわば東京の流通元のような役割を果たしていた。この流通をなつたのが、千住市場だけにいた「投師」たち。千住で品物を仕入れて他の市場に運び、その市場に来ている小売商に売りさばいた。大正12年頃の記録によると、他市場への転売が総取引高の約7割となっている。この投師たちの荷を主に運搬していた「輕子」も忘れる事はない。（立ちん坊）とも呼ばれて、市場、大橋周辺に常に5、60人たむろしていて、重い荷を積んだ荷車を引いて他の市場まで往復した。

投師・輕子

品物の7割は他市場へ運ばれた

なげし

か

こ

お化け煙突の隣に

東洋第三位

昭和10年頃、入荷した大まぐろを前にする男たち。実は、写真左はしが今回取材させていただいた地下さんの中代、その隣が櫻倉さんの初代である。このころ千住の魚河岸は西新井橋のたもとで活気を呈していた。その歴史を振り返ってみよう。

天正18年(1590)、徳川家康は、豊臣秀吉から領地として与えられた江戸に

入府した。この時、小田原城攻略の際、徳川方の水軍に属していた長津(現在の大坂市内)出身の漁師たちも移住し、これが日本橋魚河岸の発祥である。

時はすくんで大正12年9月、関東大震災を契機に日本橋魚河岸は芝浦の臨

時東京市場に移る。仮市場における流通能力の限界また同年の豈漁も重なり、魚があふれることになった。このことから運送の便などを踏まえて、南千住地方橋大字汐入の隅田川駅隣接地に千住

魚河岸の母体となる千住鮮魚販売所が開設された。同12月には築地に臨時市場が発足。その後、築地への吸收を避けるために大正14年2月、市場は西新井村(現在の千住桜木付近の河川敷)に移転し東京北魚市場が発足した。隣接する通称オバケ煙突と呼ばれた火力発電所からたたびて石炭カラを運んできて地上げし、冠水に備えたが、若手を中心とした組合員達自らがその作業にあたり、市場を支えた。水辺の低地であるこ

とや近くに橋がないという立地条件の悪さ、昭和4年の世界恐慌などによる不振が続いたが、築地の争議による客の流入や尾竹橋の完成そして組合員の努力により市場は活気を増し、昭和11年には東洋第3位の取引量を誇る魚市場として黄金時代を築いた。

青果物は入谷へ

千住の魚河岸

昭和16年になると次第に日本の戦時色が深まっていく。そして昭和20年2月11日、北魚市場は西新井を去り、千住橋戸町の足立分場に収容され、魚類部となつた。同時に青果部も入場し、公営の中央卸売市場として開設された。3月からの空襲により建物の大半は消失したが、戦後、パラック建ての売り場から、苦労を重ね復興の道を歩んでいく。徐々に施設の整備も進み取扱い量も増加していく。写真は昭和41年2年頃。右下が千住大橋、市場の周りには現在のような埠もなく、市場に沿つて多くの店が建ち並び、「場外だから場内だかわからない」という活気にあふれていた」。そうである。写真のまん中をカーブを描いて通る道路を挟んで、右側が魚類、左側が青果。道路の先にある細長い建物が本館である。魚類部の要請によって造られた北千住駅からの鉄道引込み線が、この建物から左斜め上に伸びているのがわかるだろうか。トラック輸送の発達により貨物輸送は減少、引込み鉄道は昭和48(1973)年に廃止され、現在はやつちやば緑道の名で、北千住駅への近道になつている。

市場は活気を見せ、車の大渋滞ほ
か不便が重なったため、昭和54年9月、青果部が足立区入谷に移転された。青果物移転後は、水産物市場としての機能の充実を図るため各施設の整備を実施し、今日に到つている。

藏のギャラリー

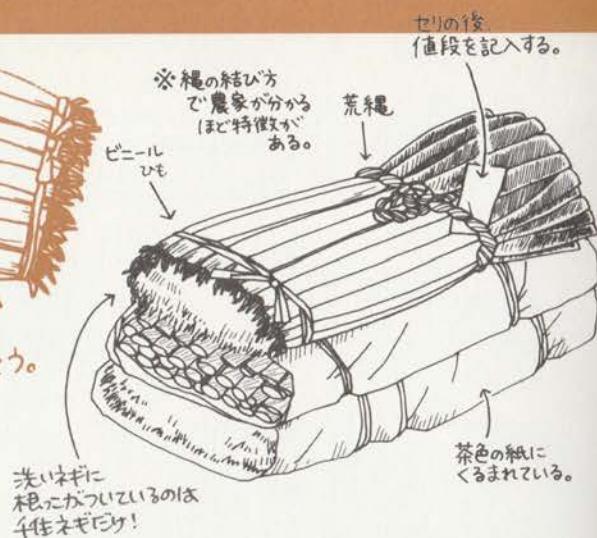
もともとやつちやばで賑わった旧日光街道沿いの千住宿歴史ブリテラスは、特別な展示のない土日には「やつちやば展」を開催しており、やつちやば時代の道具や衣装なども見られる。

(千住河原町21-11/土日開館、10時~16時/入場無料)





ちょっと見える
ねぎの切れ端。
ねぎをいためない為の工夫だそう。



洗いねぎに
柄たがついているのは
千住ねぎ! シケ!

午前6時30分になると、「葱万」「葱善」「葱雅」「葱裕」「葱勝」など12人の葱商達が集まつてくる。前日の深夜までに集められた葱のセリ声が場内に響く。千住ねぎは箱に入れられず、40~50本の洗い葱が俵のようになる紐で結わえられているのが特徴。通気性がよく品質が保持できるだけではなく、見た目も美しい。きれいに洗われているのに根っこを残すスタイルは全国的に珍しい。買い手のついた葱は次々と葱商達の車に運ばれ荷台へ井げたに積まれる。30分もすると場内の葱はほとんど無くなってしまう。そして各葱商達の店に運ばれ、それぞれの納品先へと配達される。



肩にもがぐ!



なしている。

「午前6時30分になると、「葱万」「葱善」「葱雅」「葱裕」「葱勝」など12人の葱商達が集まつてくる。前日の深夜までに集められた葱のセリ声が場内に響く。千住ねぎは箱に入れられず、40~50本の洗い葱が俵のようになる紐で結わえられているのが特徴。通気性がよく品質が保持できるだけではなく、見た目も美しい。きれいに洗われているのに根っこを残すスタイルは全国的に珍しい。買い手のついた葱は次々と葱商達の車に運ばれ荷台へ井げたに積まれる。30分もすると場内の葱はほとんど無くなってしまう。そして各葱商達の店に運ばれ、それぞれの納品先へと配達される。

「全体的に生産量は減つて来ているので、年間通して荷の量を安定させるために産地の見きわめが重要なんですね。現在ねぎを作る農家は主に越谷や吉川あたりにある。星野さんは集荷からセリまで、市場の運営を一手に」

今も昔も 千住

ねぎ

千住のねぎは
スラリとしていて
とてもキレイ。

根っここの本数だけ
スジがあるそう。

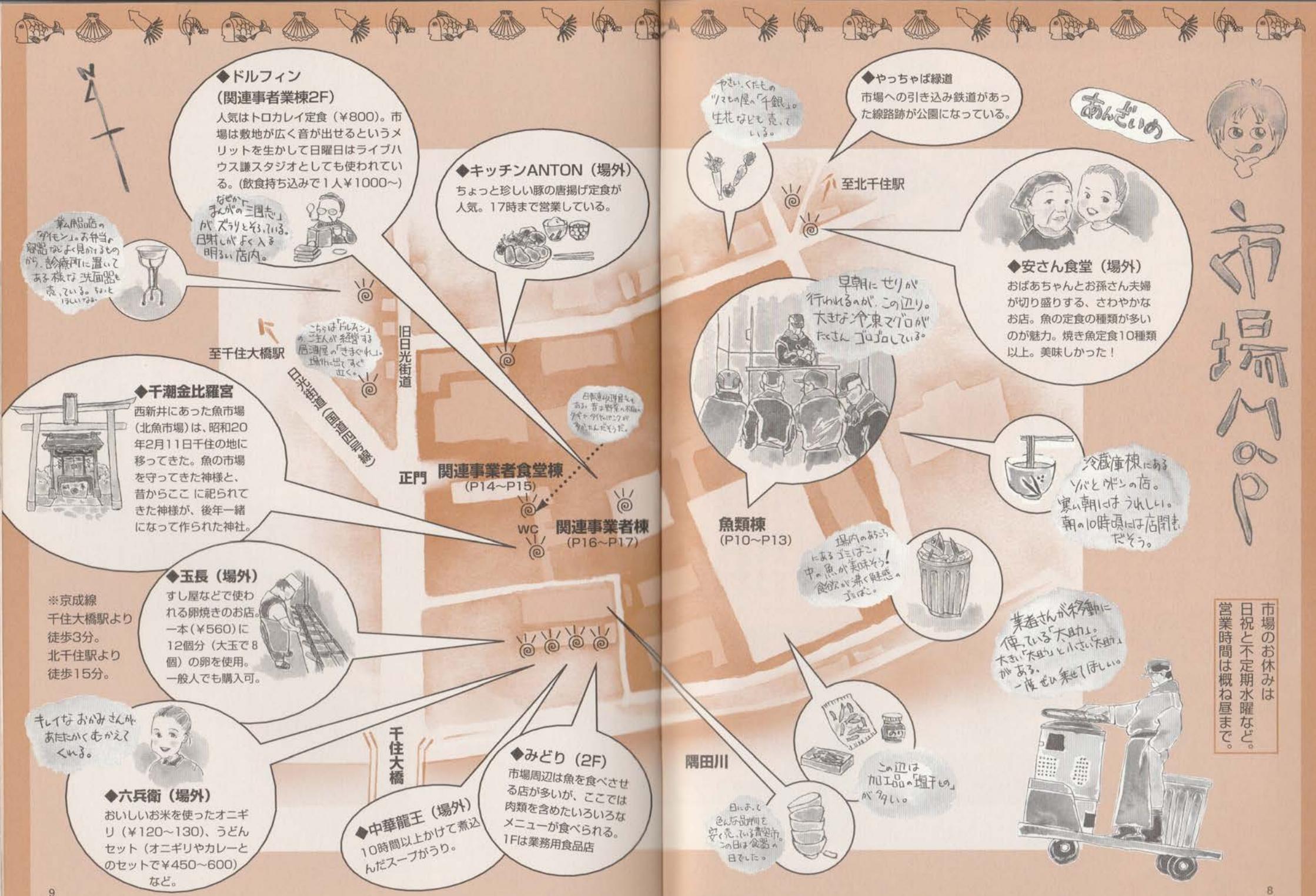


旧街道沿い、昔のやつちやばの一画にある葱専門の千住山柏青果物市場を訪ねた。「昔は千住でとれた葱もあつたらしいですが、今は千住ねぎの「千住」とは生産地名を表すのではなくて、ここに集まつて出荷されて行く葱のことと言うんです」。江戸末期から続く青物問屋「山柏」は星野卓司さんで6代目。他の青物問屋が移動していく中で質の高いねぎを中心に扱ってきた山柏だけは旧街道沿いに残った。

「全体的に生産量は減つて来ているので、年間通して荷の量を安定させるために産地の見きわめが重要なんですね。現在ねぎを作る農家は主に越谷や吉川あたりにある。星野さんは集荷からセリまで、市場の運営を一手に」

市場MAP

市場のお休みは
日祝と不定期水曜など。
営業時間は概ね昼まで。



77人のプロ達 魚類棟

おおもの
大物

まぐろのこと。現在足立市場ではこの「大物」だけがセリで取り引きされている。関西では「太物」と呼ばれている。

「-40℃以下になると、まぐろの鮮やかな赤色が変わらない。つまり酸化しないんだ。まぐろは色けのきれいなことが大切だからね」。約30年前に、千住市場で最初に超低温冷凍庫（-40℃以下に保つ）を導入した林昭良さんは、「コールドチェーン」「0℃～-6℃」「細胞膜」などの科学的な用語まで駆使してマグロの品質について語ってくれた。その研究熱心さにマグロへの思い入れが見て取れる。父が日本橋で奉公していた店の屋号にちなんだ『種倉』の名の看板の下で、今は3代目の資美さんも一緒にがんばっている。



千住市場に1日30本程度しか届かないといふ生まぐろ。この「生」をできるだけ店に置くことにこだわりを持つ地下弘一さん。「日本のまぐろが一番おいしい。あれば日本のものを仕入れるようにしているんだ」と言う。「長い目で見て」売値が原価に届かなくなるでも買うこともある。生を扱う業者は、「おろす」腕も重要。できる限り身を骨に残さず「きれいに」さばくコツは「息を殺して一気に」おろすこと。「歳をとつて下手になったけどね」。「まぐろは1本1本違うからむずかしいんだけど、楽しみもある」と地下さんは言う。日本橋ではじめた父の跡を継ぐ2代目。（左端）



卸業者が軒を並べる魚類棟は千住市場の中心部ともいえる。

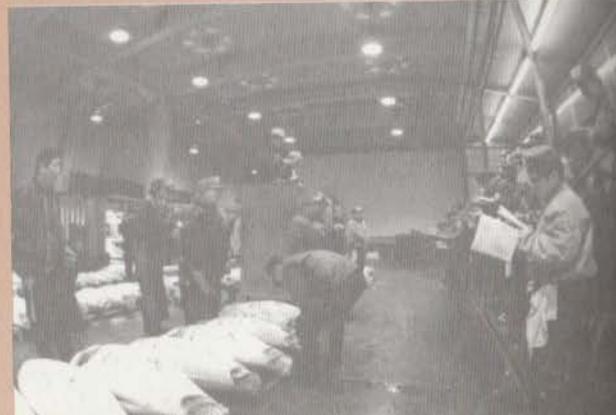
千住市場に三社ある卸売業者から魚を買付け、私たちが利用する小売店や飲食店に卸すのが仲卸業者。買付けに来たお客さんたちプロを相手にする超プロたちだ。年末には大荷物を抱えた、魚好きの一般人たちの姿も見かけた。活気に溢れる、大物の仲卸業者達に話を聞いてみた。

日本人はまぐろが好きだ。関東での消費量は全体の約4割という話も聞く。というのも輸入や冷冻がなかった時代には近海の生しかない訳で、三陸などで捕れたまぐろは江戸を中心として流通していた。そのほとんどが生で食され、トロなどの脂身より保存のきく赤身が重宝されていた。現在流通しているのは、中卸さんに聞くと、およそ9割が冷凍で1割が生だろうとのこと。冷凍物は世界各国の漁場からやって来る。水揚げされたまぐろは船上でしめられて、船中で急速冷凍される。生は近海物が中心であったが、最近ではスペイン・イタリア・トルコなど地中海から空輸されるものもあるという。

足立市場では77社のうち35社の中卸業者が大物（まぐろ）を扱つ

ており、午前5時半になるとこの35社と卸業社3社との間でセリが開始される。セリが始まる午前5時になると、まぐろの中卸業者達がセリ場に続々と集まり下見を行う。「下見で値を付ける」ことから「下付け」と呼ばれ、千住市場ではこの「下付け」が重要。千住のセリは築地などで一般的な競り上げ方式のセリとは違い、「一本競り」といつて最初に高値を出した者がその魚を競り落とす権利を得る。「競り上げ」の場合は競合者よりも高い値を出せば競り落とす事ができるが、「一本競り」は一発勝負。入荷状況や他者の動きまで、周囲の雰囲気や氣を配りながら行う下付けはビリビリと朝の空気が揺れる真剣勝負だ。まぐろは毎日々々、一本々々違つて、予測が非常に難しい。まぐろの値段は魚の質と需給のバランスによつて決定される。需要が多くなると高くなるし、少なくなると安くなる。また供給少なくなると高くなる。その需給のバランスが品物の評価に繋がる。セリで自分の出した値が品物の評価と

合はない競り落とすことが出来ない。まぐろは概ね良い品から順にセリが進められるが、セリが始まつてからも1本目、2本目、3本目など、状況を見ながら付け値を変えていく。
もちろんいい魚を有利にできないと話にならない。まぐろの風体と尾の切り口を見る。生はある程度は判断できるが、現在は大半が冷凍なので尾だけで判断するのはかなり難しい。尾が先に凍つても、腹が魚自身の体温で焼けてしまつていることもある。「切つてみて思った通りに色が出た時は『あー良かった』と思います。逆にうんと違うこともある。冷凍はバクチみたいなもん」と中卸業者の地下さん。同じく中卸「種倉」の林さんは「予想以上の品が出て、これはいいなってお客様が気に入つて持つて行ってくれた時は嬉しいですね」と言う。バクチと言うと聞こえは悪いが、そこがまぐろの商売の難しさであり、面白みだと2人は言う。種倉さんも林さんもおっしゃっていたのは「まぐろは食べるのも好き。飽きないからね」とのこと。



77人のプロ達魚類棟

さうそく菜

日頃私たち
が食べている青
魚や白身の魚、
貝類などの一般
鮮魚。業界の分
類として料理や
寿司でなく、「お
かず」に使う魚
というのが「惣
菜」の語源では
ないかとのこと。



この道40年の長島一成さん（兼長2代目）。掛け値なしに市場の仕事を楽しみ、市場を愛する「市場の男」という感じがする。市場ではこのような気持ちのよい人によく出会う。10時半頃伺うと、一仕事終えて、一斗缶の焚火を囲んで、網の上でアジを焼いていた。88才の初代（お父さん）も元気に現役。

市場の朝は早いと言うが実際に長島さんたち惣菜部門の仕事が始まるのは午前2時をまわった頃、まさに草木も眠る丑三つ時だ。前日から深夜にかけてトラックで届けられた魚が次々と惣菜部門のセリ場へ運び込まれ、午前3時のベルが鳴るまで自分達の目当ての魚に札を貼る。本来、このベルを合図に惣菜のセリが開始されるのだが、現在、惣菜と塩干ではセリではなく、相対方式と呼ばれる前取り引きが行われている。それによつて仲買人達の朝は更に早くなつた。「いい魚は早く無くなっちゃうから常に目を光させておかなきゃならない。でも遅れて来るトラックもあるから、お客様が来る5時半位まではセリ場を動物園の熊みたいに行つたり来たり（笑）。店にいい魚を揃えるためには、常に目を光させてないとね」長島さんが扱うのが好きなのは青い魚。「見たら欲しくなっちゃう」らしい。この道43年の経験とカンで勝負に出て大量に仕入れた魚は大体当たるという。「ヤマカンだからたまには大ハズレもあるけどね（笑）」。お客様のニーズによつてまぐろ以外は何でも揃えるが、その日の一番いい魚というものが条件。多少値がはつてもいい魚を揃える。訪れるお客様もいい品を求めて「兼長」にやつて来る。



えんかんと 塩干

えんかんと
読む。塩鮭、明太子やたらこなどの
魚卵、干物、そしておでん種など練
り物、生魚以外のものを取扱う。



塩干一筋、桜井金太郎商店の専務・
桜井一昭さんに話を聞いた。小さな頃
から市場を遊び場に育ち、自然な流れ
でこの仕事について22年。「塩干は、お
でんや鍋などの練り物、正月準備の品
が出る冬場の方が忙しい。夏はお豆腐
やサラダ用のカニかまぼこなども扱い
ます。ほかにはドリンク類など日用品
も。お客様の注文があれば、何でも
扱いますよ」。加工品は保存がきく分、
入荷時期とニーズをにらんでの買い値、
売り値の駆け引きがある。セリではな
く「相対」といつて相手との話し合い
によって仕入れるので、日頃の情報収
集と勘が勝負だ。読みが当たりお客様
喜ばれたときが何より嬉しいという。
お客様は、スーパーや量販店などが
増え、昔からやつてあるような小さな
魚屋さんが少なくなったそう。

「今、産地直送など流通の形態が変
わってきて、問屋の役割が問われてい
ますよ」。桜井一昭さんは、これまでの販
売実績を振り返りながら、こう語る。
「塩干は、昔からやつてあるような小さな
魚屋さんが少なくなったそう。

「相対」といつて相手との話し合い
によって仕入れるので、日頃の情報収
集と勘が勝負だ。読みが当たりお客様
喜ばれたときが何より嬉しいという。
お客様は、スーパーや量販店などが
増え、昔からやつてあるような小さな
魚屋さんが少なくなったそう。

「塩干は、昔からやつてあるような小さな
魚屋さんが少なくなったそう。



桜井一昭さんのおもしろい経験はないですかと聞くと、ふかひれをはじめて扱った時のことを話してくれた。「よく中華料理屋で、ふかひれステーキ安ーなんて店がありますよね。でもどうして激安なのかつていうと、ふかひれというのは尾ヒレと背ヒレじゃ、値段が違うんですよ。お客様の注文で調べてわかったんですが、ほんと、そういうことがないればわかんなかったんですね」新しい商品が次々増える「塩干」市場だが、新しいノウハウもどんどん蓄積されていく。

市場の食堂棟は

うまい!

椎橋食堂(食堂)

戦前からの市場のメニューあり。
人気が高いです。

(まぐろ刺身定食) 980円

大ぶりの中身、赤身が
8切れも! 外で買うと
まぐろが千円以上するぞ!

合いかけ

(680円)

など
煮物
メニューも。

牛
カレー
牛
にこみ

他に、
日替わり魚定食
(焼き物、煮物)

肉豆腐や開化丼など

外部からも利用できる食堂棟は、市場の魅力をそっとのぞかせてくれる宝箱。市場直通の外では出逢えない新鮮な魚貝類を、提供してくれる。営業時間は市場にあわせた早朝から昼前後まで。

もと編集者
の2代目
御主人。

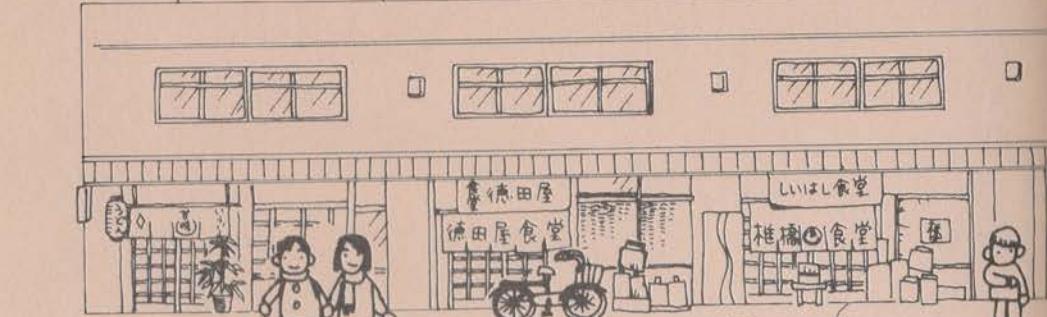
日本酒も
豊富。

2月では
ブリ、寒むつ
金目のいきり
など。

武寿司(寿司屋)

市場から仕入れる
ネタは、めずらしいものが
多く、まずは焼き、
かわはさきさんなどを
にぎる。

3000円くらいから飲んで食べられる。
ツウのみが知る旬のおいしい魚を安く出す
というのがこだわり。



甘味たけうち(甘味)

アイス
うどん類、雑煮のほか
あんみつなどもある。
バナナ
パイン
あんこ
みかん
苺
他店にはない
品揃えが魅力!

※価格は変わることがあります
取材2000.12月



徳田屋食堂(食堂)

市場の魚を使った定食の店。

煮物は魚の味が
活きるような煮方。

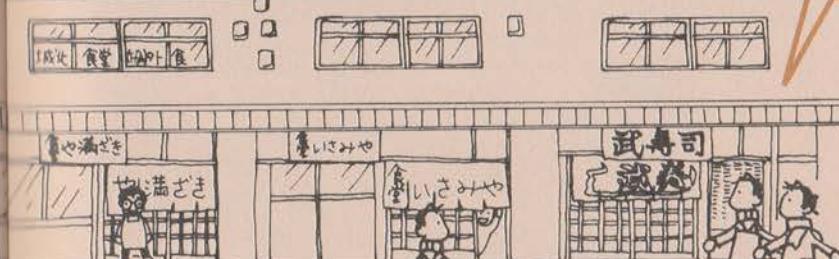
焼き物は網で焼く。

フライや刺身も
おいしい。



2月頃はブリの照り焼きや 刺身がおススメ。

(800円前後)



や満ざき(食堂)

味噌汁は
評判の美味しい。

もともと酒屋を経営していたため、
ここで扱い続けた佐倉味噌を使用している。

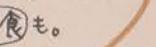
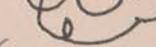
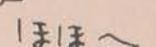
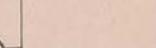
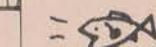
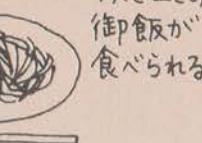
おすすめは
まぐろ中落ち定食(900円)
焼き魚定食(850円)
カツ煮定食(900円)

キサツのりが
のっている!



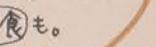
いさみや(定食)

お釜を使った
炊き立ての
御飯が
食べられる。



魚を使った焼き物。
フライ、煮物の定食。

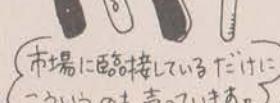
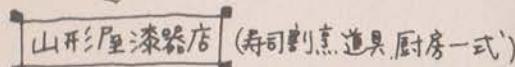
(生まぐろのまぐろ刺身定食) 1200円



関連事業者様に

いいもの
あります

小売店や飲食店が、魚を仕入れるとき一緒に購入する、魚以外の食品類を中心に集められた小市場。プロ達を支える良品、珍品多数。単品では売つてもらえないことがあるが、まとめ買いならOK。食堂棟同様、昼前後には店じまいとなる。



）取材2000.12月

■ターレ ■商品名のターレ、モートラ太助…などの名で呼ばれるコレは、ネコ車のかわりに登場した便利もの。

日々刻々と売り買いされる魚

類を載せて場内をビュ

ンピュン行き交

い、今では市場

になくてはなら

ない存在に



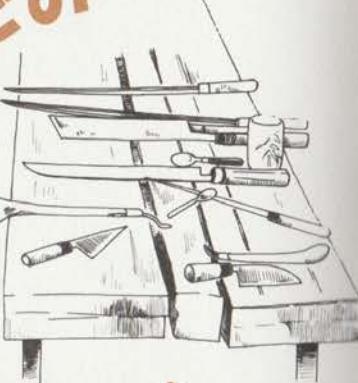
■市場の日本刀 ■まるで日本刀のような長~い包丁が市場では大活躍



■帳場 ■中卸各お店の一角に据えられたコンパクトな木造の帳場。市場は全体に男の職場だが、帳場には女性ちらほら見かける

市場でみつけた!

■魚類棟の道具 ■一体何に使うのやら…と思われる種々雑多な道具たち



まぐろを運ぶ荷台。

■通称ネコ車 ■ちょっと細長い荷車。人とさかなで大混雑のセリ場を、まぐろを載せてスイスイ効率よく進む

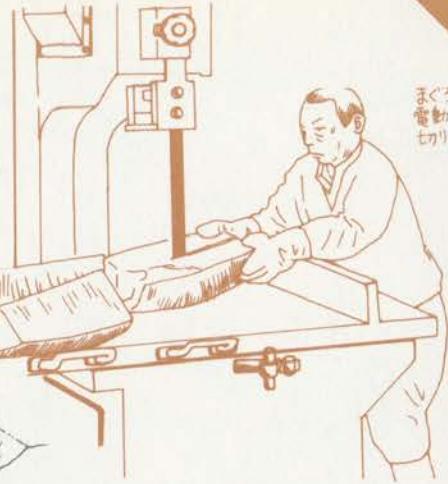


■宝くじ売りのおじさんとおねえさん ■「宝くじはいかがですか～」…年末の市場には宝くじ売りが出現。宝くじは第一勧銀の窓口に買いに行くものとばかり思っていた

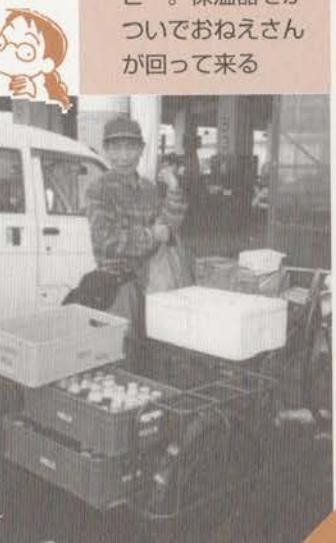
市場を歩くと、多くの知らなかつた風景に出逢います。

市場以外では見ることのない道具たち、市場で働く人をターゲットにやってくるさまざまな売り子さんたち。そんななかから一部をご紹介します。

■スプーン ■マグロのなかおち集めは地道な作業だった



■まぐろ電動ノコ ■冷凍まぐろは電動ノコギリで切り分けられていた

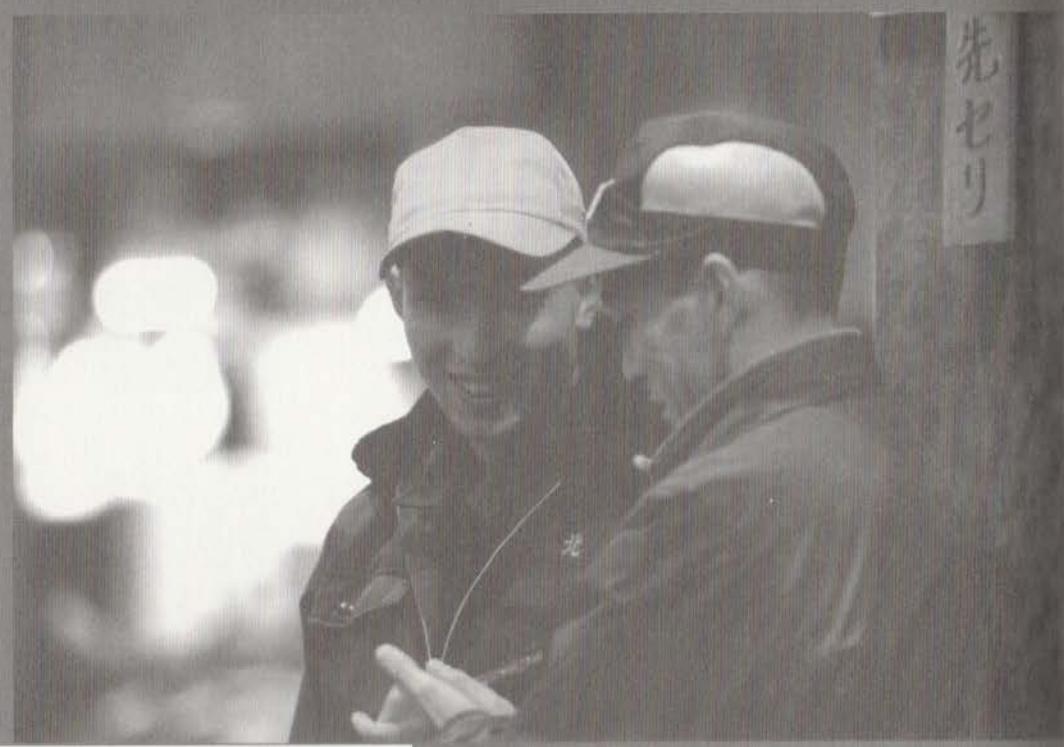


■各種飲料配達 ■

牛乳、ヤクルト、缶ジュースetc…。冬場の極めつけはアツアツの缶コーヒー。保温器をかついでおねえさんが回って来る



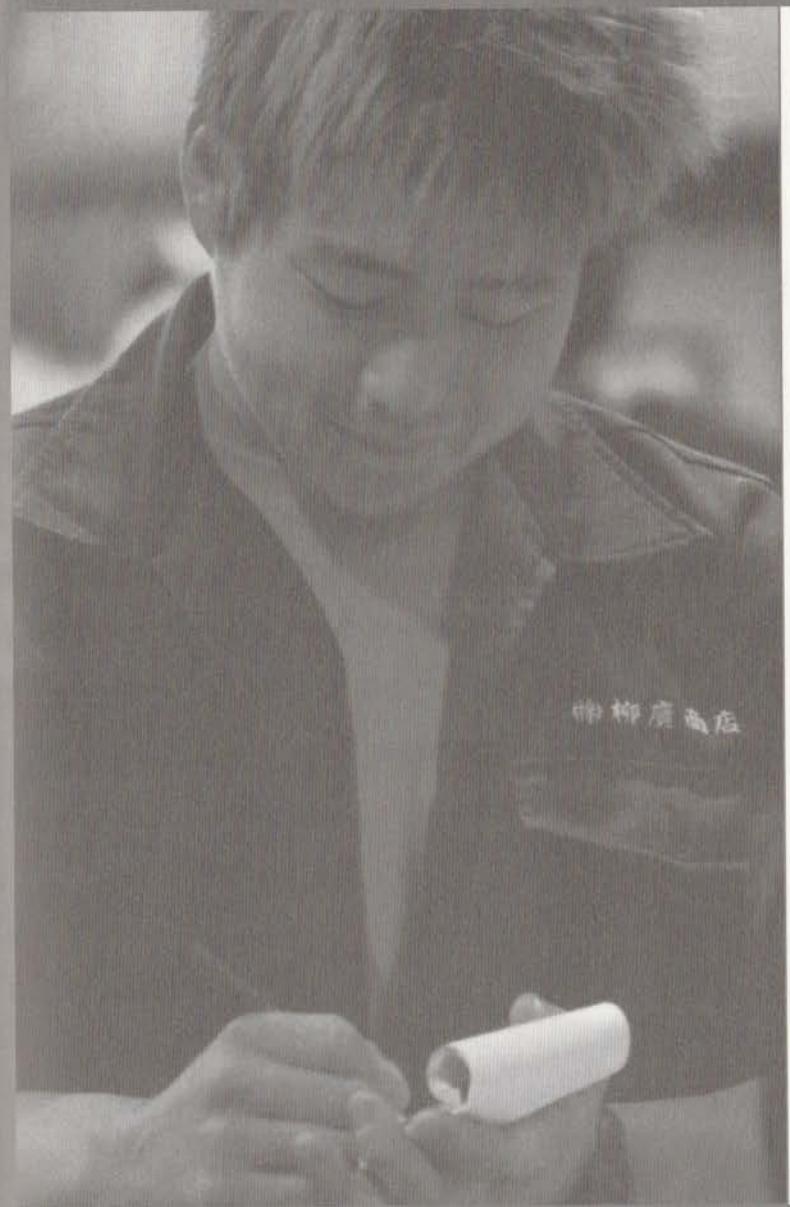
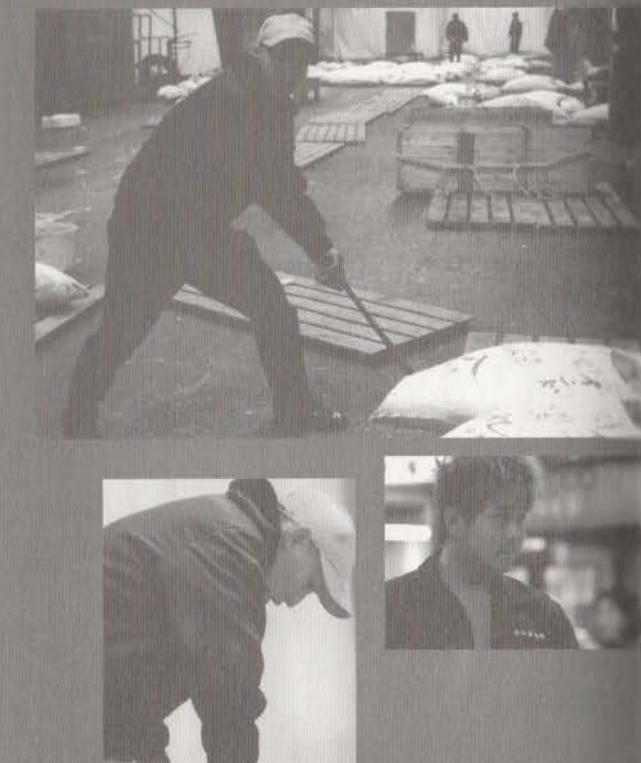
■各種行商部隊 ■「まとめて買うと抽選で当たるよ～」と賑やかなメカ一販促隊がときどき出現。場内に限りなく近い場外で靴下や食器の行商大部隊も見た。安い！



東京北魚株式会社 仲村新亮 (20)

午前5時30分、活気づいたまぐろのセリ場にセリ開始のベルが鳴り響く。真剣な面もちで取り引きをするプロ達の間を1人の若者がテキバキと動き回っていた。千住魚市場に魚を卸す3社の一つ、東京北魚株式会社の仲村新亮くん。2000年4月に根室から上京し東京北魚に入社した新人だ。昨年まではセリの準備と後片付けなどが仲村君の主な仕事だったが、12月半ばには漁港の荷主さんから少量ながらマグロを預かるようになった。自分が預かった品が売れて行く喜びを知つてから仕事がおもしろくなったという。「立派なセリ人になりたい」とマグロを前にポーズをとってくれた。

(写真：柏原文恵)

株式会社柳廣商店
渡辺廣一郎 (24)

この連載では千住の20代を中心とする若者達を写真で追っていきます。今回は足立市場の将来を担う2人の青年をご紹介します。

「まだまだ失敗することもあるけど、大量の品物を動かして利益が出た時は嬉しいですよ。相手の顔を見てその人が何を考えているか判断するんです。最近になって、お客様の立場で考えるということも解ってきました」24才とは思えない落ち着いた物腰で語るのは柳廣の3代目渡辺廣一郎さん。これでまだ本格的に店に出てたったの2年。市場や店の事も考えながら頑張っているその姿勢が頼もしい。高校時代にハンドボールで鍛えた体力と精神力には自信アリ。忙しい時期、3時間睡眠でも体力的には全く問題ないという。趣味は8年続いているサーフィン。休みの前日は仕事が終わってから海に行くのが一番の気分転換だそうだ。

今と昔を結ぶ立て札

やっちゃんば街道



現在の足立市場からほど近い、千住河原町の旧街道沿い、墨堤通りから京成のガード辺りまでの間に昔のやっちゃんばがあった。当時は青物問屋や仲買人の店が軒を連ね、ひつきりなしに人々や荷車が往来し賑わっていた。江戸の蔵がギャラリーとなつたブチテラスでときどきやっちゃんば展が開催されるほかは、今ある建物に昔を偲ばせるものはほとんどないが、街道沿いにいくつもの立て札が付いているのを存知だろうか。これらがやっちゃんば時代の屋号である。

実はこの屋号再現の話は随分前から出ていた。しかし、街道に並ぶ家々の意見を取りまとめるのは難しく、棚上げになつたまま年月が流れていったのだ。が、一昨年一気に取り付けが進み、それから徐々に説明看板なども増えている。実は中心となつた岡本行央さんがちよつとした仕掛けをしたのである。試行錯誤のうちに、まず自宅前に看板を作り、それを見本として全ての家（約40軒）に



見ると「これはいい」と多くの住宅で理解いただき、自ら出資してくださるようになつたという。しかし現在会社勤めの岡本さんをここまで動かすものは何なのか。

自分が育った町だからというのが一番の理由です。もともとうちもやっちゃんばの谷清という青物問屋で、父の働く姿を見ながら育ちました。暖やかだったですよ。荷を持てる人、持つていく人、荷を降ろして買い物していく人：ガラガラと夜中じゅう大八車の音がたえなかつたですね。そして子どもたちはやつたんですね。子どもの頃はガキ大将で、僕やなんかの間を走り回ったので、すばしつこくて、遊びの達人だつたんですよ」

昨年は余つた板で問屋名の由来などを付け足したり、さらに出資を募つて通りの北と南の出入り口に案内板が立てられ、街に歴史がよみがえってきたようである。やっちゃんば育ちには遊びの達人が多いよう。今度は何を作り出してくれるのだろう。

市場の夢

小山利夫場長に聞く

水面きらめく
隅田川べりの
レストランで
とびっきり新鮮な
市場の魚を
食べていただける、
東京のなかの、
水と緑の
憩いの空間に…

「先の夢なんですが」、そう言いながら足立市場長の小山利夫さんが話してくださいたのは、美しい水の流れを取り戻しつつある隅田川までを千住魚市場を取りまく環境と考えた一大構想だった。築地とまではいかないまでも魚を買い歩ける場外市場の誘致、集客力ができてくればお年寄りも若い人たちもショッピングが楽しめる様々な店舗の誘致、そして水と親しめるなだらかな土手（スーパー堤防）へと計画が進行中の隅田川のほとりの遊歩道やレストラン、その利用客層としても見込めるリバーサイドの高層オフィスビル、対岸へ渡るボートやお台場までの遊覧船の運航、水辺でゆっくりひとときを過ごしてもらえる空間へ…。「そうなれば、千住の町全体の賑わいを作る力も持てるかもしれません」。場長の夢は大きい。

夢は、日々積み重ねる一步から、と場長は言う。現在市場が取り組んでいるのは、魚と市場のファン作り。もういちど魚の魅力を知っていただこうと区内各地で『お魚さばき方教室』を開催している。市場へ買い出しに来るプロの料理人に講師を依頼しての教室は「魚をさばくのがこれほど楽しいものだとは知らなかった」などの感想が出る好評ぶり。近い将来、市場内での教室の開催、さらにまぐろ解体実演や模擬店を展開しての『足立市場お魚まつり』も考案中だ。

（取材／2001.1.23）

東京千住陸講

[PART 4]

青葉の季節に御岳山へ…

とびっきりの日本の暮らし

郎氏のころは、青梅の駅から歩いて登ったという。今でも登山途中の宿坊に

一泊し、25名から50名くらいで初夏の

小旅行を楽しんでいる。10年に一度は

太々神樂も奉納し、70年以上を経ても

変わらぬ日本の美を堪能する。次回奉

納は平成15年だ。オープンな会なので、参加したい人は問い合わせてみよう。

問先 六代目講元 鈴木幸之助さん

参拝登山の行事といえば「富士講」が有名だが、現地まで行くグループは少ない。そんななか、千住には今も脈々と参拝登山を続けている「講」がある。御岳山へ参る千住陸講だ。初詣で賑わう御岳山登山だが、千住陸講が参拝するのは新緑の美しいさわやかな5月か

6月頃。昭和初年、初代講元国井国太



御岳山の参道にある千住陸講の石碑。他の講よりも早い時期に献納されたので、山門のすぐそばのいい場所にあるそうだ。

[PART4] 千住の1年の楽しみ方



千住児童館老人館

何をやらせてもおもしろい。昭和47年にできた区直営の施設なのだが、独自の活動が数多く、なにか活動を始めた途端に町の人たち、こどもたちがくるくる巻き込まれていくような。いや、逆に言えば、町の人もこどもたちも楽しまれてしまつて勝手にどんどんのめり込んでしまうようだ。ふと見ると職員の皆さんも楽しそうで、おもしろいと感じたことに、くいくい首を突っ込んでいくたましさがある。筆者主観だが、目がいきいきした「おもしろがり」の職員が多いよう。それともここへ入ると、なんでもおもしろく思えてくるのか。卵が先かニワトリが先か謎だが、ともかくユニークな活動多数の中から、いくつかのイベントを紹介したい。

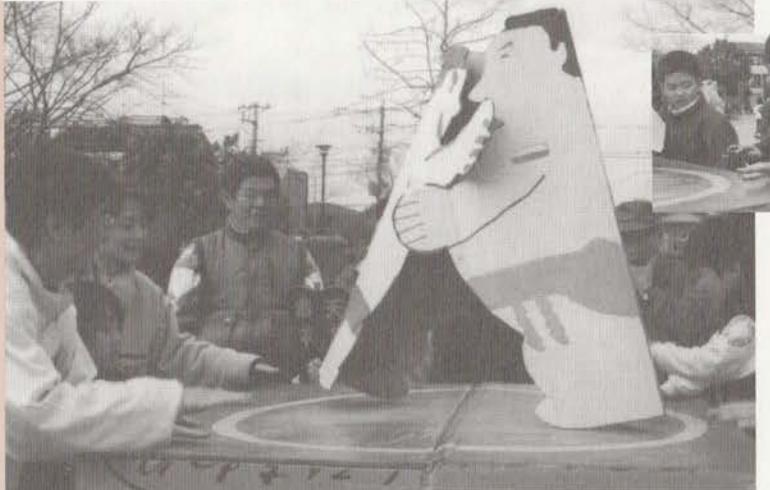
問先：千住児童館老人館（03-3882-2765／千住元町34-1）

3世代交流

あそびまつり

2月半ばの日曜日
● 2001年は2月18日(日)

於千住公園（大川町公園）



大型紙相撲は「あそびまつり」のメインイベントとなつた。にわか3世代がいっしょにこなして名を決め、勝ち抜き戦で戦う「千住場所」はいつも大にぎわい

「千住って、いろいろなおもしろい遊びが伝承されてきた地域だよね」「お年寄りが多いという地域の特徴を生かし、こどもたちに文化を伝えながら世代間の交流をしていければ」：それが、千住児童館老人館の職員たちが「地域を知ろう」と地域に飛び出したとき、感じた実感だった。3世代で「遊び場マップ」を作ったのがことのはじめ。いろんな人に聞いて回る活動のうちに、職員やこどもたち、また取材された大人たちの間にも「この町いいね」：という感触が広がっていく。平成元年には地域の大人たちが、こどもたちが生き生きと育つ町にしていくことを目的に「千住子どもを育む地域連絡会」が作られた。こどもたちといっしょに、ベーゴマや竹馬など昔の遊びを楽しむ「あそびまつり」が始まつたのは平成2年。以降毎年2月半ばの日曜日に千住公園（大川町公園）で思いっきり遊びイベントを開催する。「あそびまつり」をきっかけとして「遊び集」を作り、それが小学校や幼稚園への「遊びの出前」へとつながっていく。次から次へと、「私たちがやろうとしているのは『イベント』じゃないんです。それは「スタート」であつて、そのことを通じて目的に向かっていくんです」。職員の酒入さんのことばに、館の活動の真髄を見た気がした。

三世代交流

よつといでコンサート

12月上旬の土曜午後

中高生もエネルギーをぶつける

よつといでコンサートは、とにかく240席が満席になるコンサートなのである。千住児童館老人館の目玉のひとつ3階ホールが大活用される1日だ。幼稚や小学生のグループから老人コーラスまで、地元ということだけが共通項のバラエティにとんだ出演者陣がおもしろい。司会も地元勢という手作りコンサートだ。こんなにバラバラな出演者でまとまるのかな？なんて心配は無用。日頃知らない世代の意外にも上手い舞台を見て「やるじゃん」と感心する人多数。2000年のよつといでコンサートでは高校生ダンスグループが、大人にも楽しんでもらいたいと、曲目に「おひさしぶりね」を選んでお洒落なダンスにアレンジ。全世代でノリにノッた！

とくに近年興味深いのが児童館老人館という名からはちょっと縁遠そうな、中高生のバンド。樂器

さまざまな世代が登場するよつといでコンサートは、当日だけでなくその前後にも、地域で話題が盛り上がる



を使うバンドの練習場所を館が提供したことから、中高生が集まり始めたという。噂を聞いてやつてくる子も増え、ゲーセン通りしか「よつといでコンサートだけなく、もっとやりたい！」という声が高まり、このホールを使って、企画運営もこどもたち自身というライブまで実現した。

春のライブ
3月下旬の土曜日

Summer Live
8月下旬の土曜日



あそびまつりでの初めての遊び体験に、こどもたちも夢中になる



千住児童館老人館という名からはちょっと縁遠そうな、中高生のバンド。樂器

● 2001年の春のライブは、3月31日（土）

地域で歌と絵を公募してつくった千寿かるた。よくできていて驚かされるが、「あ」の札が4つあって「せ」の札は5つもあるなど、整合性にこだわらない。その「ない加減」さがすばらしい。「完璧な aucunから」と職員の方



栄子さんが送ってくださった昭和28年頃のお花見の写真。左端がつたやきいちさんとお嬢さん。前列左から4番目がご本人でその後ろがお母さん。その右が喜代先生とお嬢さん。

先日、私の母（79才）が千住のお菓子屋さんで戴いてきた“千住”的巻頭インタビュー「きいちのぬりえ」の記事を見て懐かしくて懐かしくて、夢中で読んでしまい、お礼の一筆を申し上げたくお便りしました。

私にとってあの頃「きいちのぬりえ」と日舞の花柳喜代先生は、すぐ印象に残っているシーンのひとつなのです。きいち先生も喜代先生も、たぶん私たち母子のことはご記憶されていないとは思いますか…。ほんの数年間、喜代先生に日舞を習い、今でもおさらい会で全員が写っている中にきいち先生親子、喜代先生も一緒に写真を大切に持っております。手習子、汐汲み、連獅子、越後獅子等、当時のことがどこぞろ思い出されます。必ず日舞に行くと“ぬりえ”がもらえるのはなぜかという事を、後で母から知らされました。きいち先生が皆に無料で下さっていたのですね。今でもお二人がお元気なお姿の写真を見て、とっても嬉しくなりました。ハッピーなひと時を下さり、編集スタッフの方々、ありがとうございました。機会がございましたらよろしくお伝え下さいませ。皆様、これからも素敵な記事をよろしく！ かしこ

※当時私達一家は北千住の駅前に住んでいました。母もきいち先生と一緒に踊った事があるそうです。私（55才現在の年齢）は喜代先生のお嬢さまと踊った記憶がありますが…。父もこの雑誌を本当に懐かしそうに見ておりました。その父もきいち先生と同じ86才ですが、今でも元気で暑さに負けず、近所の池に週5回は出かけます。（父、杉山祐治、母、福代）

踊りはわずか数年でやめてしまった私です。

永田栄子さん

ひ千住にと 「町雑誌千住」創刊以来、読者の方々からたくさんのお便りをいただきました。これからも貴重なご意見ご感想、おもしろい情報などお待ちしております。みなさまと一緒に楽しい紙面をつくつけるようがんばります！

30年近くキャリアを持つご主人の確かな目で選んだ肉が、屠殺場から直接仕入れられるのだ。ショーケースに並ぶ新鮮で良質な牛肉は、赤くて艶があり見るからに食欲をそそる。

売れ筋のステーキ切り落としは、脂肪が細かく入った見事な霜降りで、レストランや専門店で扱う高級ステーキ肉と同じ素材。市場ならではの逸品だ。軽く焼いてたれで食べると、まさに舌の上でとろけるよう。評判を聞いて、遠くから足を運んでくる人が多いというのも頷ける。この品質で100グラム390円とは驚きだ。

100グラム250円のレバーも人気。血

が滴るほど新鮮なのに、臭みがないと評判。

河野さんに聞くと「朝、賄殺された肉ですか

ら」とのこと。もうひとつこの店の人気の

品が、大鍋で作るモツの煮込みだ。味付けは、

味噌に搾った生姜やニンニクを加え、隠し味に醤油を少し。モツ煮といえば豚が多いが、

こちらでは牛を使い、3時間ほどゆっくりと煮込む。こくがあつて優しい味だ。1年を通して販売しているが、やはり寒い

時期に人気が高く、大きな鍋にたっぷりの量が、2日間で売り切れる

という。また、この店ではキムチも扱っている。西新井に住む韓

国人のおばあちゃんが作る本場の

味は、辛すぎずマイルドで食べやす

い。そのまま食べてももちろん

おいしいが、モツ煮込みに入れた

り、肉と合わせて炒めてもいい

寒い日は肉が冷たくて仕事が辛

いときもあるが、お客様の「おいしいかつ

た」という声に励まされるという河野さん。

ご主人との二人三脚で、今日もとびきりの肉

を店主に並べている。

今夜の夕食の献立に悩んだら、手早くでき

てうまい味たっぷりの焼き肉や、心も体も温ま

るモツ煮込みはいかがだろうか。

（取材／KN・写真／F）

送り先／〒120-0034 東京都足立区千住3-52 fax03-5244-2158

千住 逸品・逸材（3）



芝浦直送の味



焼肉味料 牛モツ卸
輝正商店 河野明子さん
千住旭町23-9
TEL 3882-5560
営業時間 15時～18時 日祭休

もともと柳原に住んでいた河野明子さんが、旭町の五差路に、焼肉用の牛肉とモツ類専門の小さな肉店を開いたのは25年前。カルビや豚ヒラミ、ロース、タンなどのほか、普通の肉屋さんではあまり見かけない、センマイや豚足なども扱っている。焼肉屋さんやお好み焼き屋さんなどプロも買っていくというこのお店。おいしいうえに安い理由は、仕入れ方法にあった。明子さんご主人の正男さんは、芝浦の食肉市場にお勤め。



30年近くキャリアを持つご主人の確かな目で選んだ肉が、屠殺場から直接仕入れられるのだ。ショーケースに並ぶ新鮮で良質な牛肉は、赤くて艶があり見るからに食欲をそそる。

売れ筋のステーキ切り落としは、脂肪が細かく入った見事な霜降りで、レストランや専門店で扱う高級ステーキ肉と同じ素材。市場ならではの逸品だ。軽く焼いてたれで食べると、まさに舌の上でとろけるよう。評判を聞いて、遠くから足を運んでくる人が多いというのも頷ける。この品質で100グラム390円とは驚きだ。

100グラム250円のレバーも人気。血

が滴るほど新鮮なのに、臭みがないと評判。

河野さんに聞くと「朝、賄殺された肉ですか

ら」とのこと。もうひとつこの店の人気の

品が、大鍋で作るモツの煮込みだ。味付けは、

味噌に搾った生姜やニンニクを加え、隠し味に醤油を少し。モツ煮といえば豚が多いが、

こちらでは牛を使い、3時間ほどゆっくりと煮込む。こくがあつて優しい味だ。1年を通して販売しているが、やはり寒い

時期に人気が高く、大きな鍋にたっぷりの量が、2日間で売り切れる

という。また、この店ではキムチも扱っている。西新井に住む韓

国人のおばあちゃんが作る本場の

味は、辛すぎずマイルドで食べやす

い。そのまま食べてももちろん

おいしいが、モツ煮込みに入れた

り、肉と合わせて炒めてもいい

寒い日は肉が冷たくて仕事が辛

いときもあるが、お客様の「おいしいかつ

た」という声に励まされるという河野さん。

ご主人との二人三脚で、今日もとびきりの肉

を店主に並べている。

今夜の夕食の献立に悩んだら、手早くでき

てうまい味たっぷりの焼き肉や、心も体も温ま

るモツ煮込みはいかがだろうか。

（取材／KN・写真／F）

千住

明治の女伝

10

義太夫節とともに

岡本好さん 93才

「今生のおいとまごい。もいちど、お顔が見たけれど。のお……目が、見えぬ。父上、父上はどこにぞ」・千住寿町の酒場三忠の、大正6年当時から変わらぬ店内に義太夫節が響き渡つた。よつこらしよと手押し椅子車を押しながら現れた93才のおばあちゃんが語り始めた途端、まだ明るいうちから一献傾け始めた男たちが目を丸く見開いた。のどの奥からしぶり出されるようなうなり声、女のセリフではか細く、男のセリフでは力強く、ひとことひとつじっくりとリズムにのせながら語るその声に思わず息をのんだ。

現在千住寿町にお住まいの岡本好さんは、酒場三忠で早めのビールにありついたある日、お会いした。店内の片隅にひとり座り、ガラス瓶の徳利を傾けながら、ときにカウンターの中の女将や客の男連中と、艶のある低めの声で陽気に話していた。好さんは昔、娘義太夫だったのだと三忠の女将に聞かされて興味を覚え、この日少し話をさせてもらった。それから後に、2度お宅を訪ねた。93才になつた彼女が覚え



千住寿町の酒場三忠をお借りして結婚公演

したことのある。親御さんが「よく意見してくれた」と、ご祝儀を持ってくれたという。

彼女の語る家庭環境は、今の我々から見るとかなり複雑に見える。「お巡りさん」だった父方の祖父は厳しい人だった。好さんの父は「道楽もん」で浅草の料亭の女中頭と一緒になつて腕に彼女の名を彫つたために勘當される。娘の好さんは父方の祖父に引き取られて育てられ、祖父を父と、父を兄と呼ばれて育つたという。祖父は「頑固で頑固で手がつけられない」人だったそうだが、そうは言つても両親の居る浅草へもよく出かけたし、彼女自身の結婚の時にも「あんな妾の子と一緒にになつたらダメだ」と止められた。その祖父を「妾の子だか手かけの子だか知らない

くてきれいな声で」とまた誉める。気丈さと健気さが同居するえもいわれぬ魅力がある。「人の世話も随分しましたよ」としやん夫を「関西の人だからなまりがなけり好きなんだから」と威勢よく振り切つて一緒にになった。西陣から来た遊び好きな夫を「やさしい人なの」と誉める。夫は遊ばせておいて、自分は義太夫で飛び歩いていた。夫の妹を10年ばかり居候させたこともあつたらしく、どうも分が悪いようにも思えるが、夫もたしなんだ義太夫を「関西の人だからなまりがな

けていい」と言ってのける一方で、「だけど自分も世話になりました」と言うことを忘れない。好さんによると、人生なのではないかと想像される。頑固一徹、何があつても意志を曲げない好さんのおじいさんのような人もいたが、好さんの両親や彼女自身の写真を見せてもらうと、夫婦で芸を楽しんで生きた人生なのではないかと想像される。頑固一徹、や感情に正直に強く生きた人たちもあり、明治女の時代は実に面白いと今回の取材でも思う。

竹本佳照<二代>

(岡本好) 明治40・6・24~

大正~昭和戦後 太夫 東京出身

[芸歴] 6才(大正1) 花澤梅枝に手ほどき



を受ける。のち和光の門人となり竹本和龍。昭和10年頃、佳照1(のちの二代目綾之助)の門人となり佳仙。14年(33才)飛行館にて真打披露。昭和28年(47才)二代佳照となる。本牧亭は昭和38年まで。

[番付] 大正12年 西前頭21枚目(和龍)

大正13年 東前頭18枚目(和龍)

[得意] 太十(5)・又助住家(8-3)・忠六(10-4)・逆櫻(67-1)

[話題] 震災前は、身振りに出たことがある。

(娘義太夫——人名録とその寄席——水野悠子編・著より引用)



前列右端が好さん。その左が両親。

後列右から夫の五郎さん、祖父、母親の連れ縄。(義理の妹)

ていることはそれほど多くなく、話が交錯することも多かったので、まとめるにも自信がないが、見えてきた輪郭部分を紹介したい。

まず、娘義太夫のこと。先日(2001年1月)放映された、ビートたけし原作のドラマ「菊次郎とさき」という番組を見られた方は、樹木希林扮するたけしの「ばあちゃん」がいつも三味線とともにあつた姿を見られたことだろう。たけしの「ばあちゃん」は若き日にはファンも数多い竹本八重子という娘義太夫だったそうだ。義太夫はふつう、語る人(太夫)と三味線の2人組で演奏される。登場人物が何人いても、太夫はひとりで熱弁をふるい語り分ける。娘淨瑠璃と

岡本好さんは、明治期最大のスター竹本綾之助を継いだ2代目綾之助(初代佳照)の門人となり、2代目綾之助襲名前の名「佳照」を継いだ。旅から旅へ回っていた義太夫夫婦を居候に置いて目をつむるほどの義太夫好きだった母方の祖父の勧めで、6歳のときから稽古に通つた義太夫だったが、「3回も家を焼かれて、親を養うために本職になつちやつたの」とはいえ、寒に入るときらしの着物を着て水をかぶつて声を鍛えたというのだから、お娘さんの習い事にしてはかなり旅しいものだったようと思える。

本職になつてからは浅草ほか2・3軒もあつた寄席を「車引き雇つて、かけもちした」という。落語が中心の上野の鈴本にも出た。「声の悪いべっぴんさんが来たよ、なんて落語の師匠にからかわれてね。私は男のお師匠さんに習つたから声が悪かつたんだ」。167のころはもてたそうで、早稲田の学生に一緒になつてくれと言われて「堅気の人が芸人もらつてどうすんだ」とさと

『蔵』から始まったイベント

2000年秋、『蔵』をきっかけに集まつた人々が、蔵のある町を題材に、



『千住・蔵の町』 2000年9月23日～10月31日

今年もまた『蔵の町』イベントを開催した。例年と同様、蔵の町博物館、蔵を巡ってクイズに答えるとお菓子がもらえるウォークラリーほか、今年は3回目ということもあり、幾つか新しい企画を試みた。その一つがボラロイドカメラを持って、被写体を探しながらの町歩き。参加者の方たちは、「猫になった気分で町を歩けた」「下町は雑然としているというイメージで来たけれど、路地がきれいに掃除されているこ



『千住路上アート展“結”2000』

2000年9月23日～10月1日

「なんだこりや？」いつも通る道の景色の中に見慣れないものが…。9月23日から10月1日の9日間、千住の町並みの中に突如40あまりのアート作品が出現した。

“結”は1999年に引き続き第二回目の開催。千住の町並みに魅せられた都内の美術大学及び一般大学の学生、そして社会人総勢47名が、町の方々の協力を得て、路地や商店、空き家、公園、神社、空き地などに個々の展示場所の風景から発想した作品を設置した。千住の路地が人と人、ものと人、場所と人など様々なものを「結」んでいることに魅力を感じ、またこの展示会を通していろいろなものを「結」びつけたいという思いを“結”的に込めた。千住4丁目のトミバーマでは、仕付け糸とヘアピンと造花を組み合わせた作品を展示したが、中に入ると店のご主人が作品の説明をしてくれたり、昔は店で髪結いをしていた話などを聞かせてくれた。3丁目の千代の湯の入口にあったのれんと、ロッカーの鍵を構成して作られた作品は、ご主人がとても気に入ってくれてくださり、作品は撤去されることなくそのまま町の景色に溶け込むこととなつた。4丁目するがや写真店のご主人は、「最初は何だろう？」と思ったけれど、作者に話を聞いて納得、作品の見え方が変わった」とのこと。受け入れられる町の人々の遊び心が千住の町を魅力的にしているのだろうと思う。

(文：大倉いづほ)

Autumn Adventure 2000

あるいは蔵や町をギャラリーとしてさまざまなイベントを繰り広げた。

とに気づいた」と普段とは違った視点で町歩きを堪能してくださった様子。この他に、小学生以上を対象に蔵の模型を作る講習会も開いた。

千住内外の人に新しい町の魅力を発見してもらおうとスタートした秋のイベントだが、徐々に定着し始め、同時開催イベントも増えてきた。「千住の町を遊ぼう」という動きが拡がっていくことはうれしい。(文：島田浩和)



『千住・まちの風景展』

2000年10月8日～15日

「千住のまち」をモティーフに、日常風景を「写真」「まちの音」「水彩画」という三人それぞれの手法で切り取った展示・インсталレーションを行った。それぞれ、普段見ることができない特徴のある空間を会場とし、知人以外にもチラシや口コミ、偶然前を通りかかって入ってくる人や、各会場を順にまわり、まちを散策しながらくる人も多く、三会場で延べ600人以上が訪れた。

ぼくは路地裏の古い木造住宅で、訪れた方を一人一人お茶でもてなした。隅々まで磨き上げ、木の質感や人のぬくもりを取り戻した心地のよい住宅の空間にたたずむと、密集による建て込み具合から生じる光と陰と奥行、蚊取り線香のにおい、開け放された玄関や窓から入ってくる外の空気や隣近所の音などに気づくことがある。仕掛けた音も普段の千住から聞こえてくる人の声・犬や虫の鳴き声・車の音など、様々なまちの音。これらが元々そこにある環境を妨げないで混じり合う。そこで過ごした人は、普段の生活で忘れかけている何かに気づいたかも知れない。

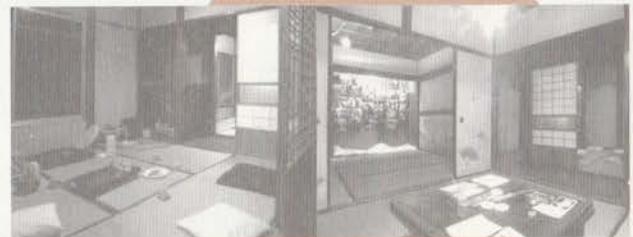
お茶を飲みながら話して下さったお客様の「なつかしい」「くつろいだ」「落ち着いた」「昼寝したい」「音があることに気づいた」「もっと街を知りたくなった」という感想は、普通だけれど、普通ではない。

(文：佐々木誠)



なかだり「水彩画展」
会場：千住5丁目の古い蔵を改修した自宅兼アトリエ

築190年以上といわれ、太い木の架構が特徴的な空間に、なかだが好きな千住の風景を集めた



佐々木誠「Sound Installation」
会場：駅前通りの裏路地にある、昭和初期に建てられた木造住宅の底屋
木の柱・板の廊下・壁・襖・障子に囲まれた空間で、まちから拾った様々な音によるインсталレーションを行った



鶴谷永浩「写真展」
会場：サンロード商店街の空き店舗（花椿二階）
元バブのガランとした空間に、路地裏にある独特な空気を感じながら、作者が千住を歩いて見つけた空間を切り取った作品群を展示了

町雑誌千住は、千住・町・元気・探険隊が母体となって発行されていますが、現在皆さんのご厚意とメンバーの出資とボランティアによって成り立っています。千住を愛する皆さんにも、ぜひ応援参加していただきたいのです。

- 購読応援会員 年会費3千円以上（各2冊3回配本・送料、手数料込み）
 - となり組応援会員 年会費6千円以上（各4冊3回配本・送料、手数料込み）
 - 心意気応援会員 年会費1万円以上（各5冊3回配本・送料、手数料込み）
 - 法人会員 年会費3万円以上（各10冊3回配本・送料、手数料込み）
- 心意気応援会員は紙面でお名前を、法人会員は社名他をご紹介させていただきます。
 ● 2口以上のご協力、500円からのカンパも大歓迎

会員になつていただける方はお近くの郵便局から下記までご入金ください。入金確認次第、会員登録させていただきます。名前、郵便番号、住所、電話番号のご記入を正確にお願いします。

【郵便振替口座】00140-4-103836（町雑誌千住編集室）

会員になつてくださつた皆様ありがとうございます

青柿浩一郎	足立区觀光協會	足立立教会	あやめ寿司 本店	石原 捷恵	一 初
上木 恵子	植蔭 徹	うなぎ千寿	有裏方家多聞堂	奥乃丸伸之助	鯨岡 亘
久保田生花店	倉元 恒一	栗田田鶴子	喫茶 藏	小室 凱充	金藏寺
佐藤 真澄	佐藤 昭司	三忠本店	塩島 莞爾	清水 正雄	篠宮 黙
白戸 徳一	新日本百年茶	鈴木 利次	須藤 尚俊	スペースエイド	千住ファーマシー
千住本氷川神社	高見澤康夫	鳥 真	虎谷 恭子	中島 勝正	日本経済新聞 千住専売所
野田 征子	青麿ベガサス	星野 明	堀内 延浩	柳原ほん太	松田季美子
マツマル	松本 龍子	水庭 康夫	緑町町会有志	宮田 昭明	宮田 一男
お好焼文字屋	酒のモトハラ	山田東城京	吉田 忠司	よしだや	若林登紀子

（敬称略）

カンパをしてくださつた皆様ありがとうございました

情報をくださつた皆さん、本誌にご登場いただいた皆さん、

ご協力ありがとうございました！多くの皆さんのお力を借りました。

写真・情報提供他、ご協力ありがとうございました！

岡本行央、長谷川浩平、林昭良、八木幸治、八木茂、山田友計（敬称略・50音順）

町雑誌「千住」 VOL.12 2000年3月発行

発行 千住・町元気探険隊 〒120-0044 足立区千住緑町2-33-23 TEL 03-3870-7055
 編集 町雑誌千住編集室 〒120-0034 足立区千住3-52 TEL&FAX 03-5244-2158
 編集人 大野順子 舟橋左斗子
 STAFF 取材・原稿／安齋順子 金澤昌代 小山敦子 川上佳子 藤井紀章 写真／柏原文恵 横井千恵
 特別協力／石坂 満 イラスト／安齋順子 小山敦子 岡本杏子 高橋康子 MOMO 協力／板橋陽子
 稲葉あや子 大江明俊 大野清士 川口登紀子 佐々木誠 篠崎啓子 原島陽子 早川太郎 山本文子 山崎正樹

本誌掲載記事・写真・イラスト等の無断複写（コピー）・複製・転載を禁じます。



お願い！その2 ●スタッフを募集します！ボランティアスタッフですが、面白そうと思う方、ご連絡ください。特に身軽に動いてもらえる人好きなスタッフを募集しています。▼取材にまわれる方▼写真を撮れる方▼MAC（クオーカ）ユーザーで版下作業をしていただける方▼宛名書き配達などの出来る方▼配達できる方などなど…
 ●千住の面白いヒト、もの、こと、募集します！なんでも、千住の情報を教えてください。お手紙、FAX、お電話などでよろしくお願いします。

町雑誌千住はここで買えます！

●千住旭町／アサヒ書店 旭町歯科医院 喜田家ルミネ店 とんかつもりき 丸善ら・がある よしだや●千住東町／アーサロンノヒラ ●柳原・采びす屋 ●千住一丁目／和泉屋本店 喫茶戦
 コバガーテン 鈴重精肉店 焼かつつくし 椿屋 日の出屋 前田クリーニング店 山本園 ゆうらいく 生養堂鍼灸整骨院 ●千住二丁目／柏屋 紅茶とケーキセビア 五味鳥 千住の永見 ぶっくらんど ブックスくまくら 洋品ハセ ジーンズマルオカ 未興志商事 三河屋●千住三丁目／一番 喫琲物語 メンズギャラリー福田 ふくとみ 渡辺優文堂●千住四丁目／五門 酒の花栗屋●千住五丁目／梅の湯 ラ・リミエール ●千住大川町／ホシノ理容室 山口書店●千住寿町／大黒湯●千住元町／佐原浴泉 タカラ湯 モカ●千住桜木町／渋谷歯科医院 穂高●千住柳町／キッチンアントレ 一富士 一やなぎ 金乃湯 ニコニコ湯●千住竜田町／アリス 大戸屋食堂 喜田家本店 大衆割烹つなばし とけいや 富井煎餅 肉の平川屋 インテリアホシノ工芸●千住中居町／北嶋書店 コロラド●千住宮元町／居酒屋せきね 高原書店 篠谷整骨院●千住仲町／小桜湯 まじ満●千住原町／不動産のカサマ プチテラス 牡丹園●千住横戸町／仁寿堂薬局 徳田屋食堂 や満ざき●千住緑町／魚源 オリーブ サロンド・ドウル しづか屋 中村屋 パレット 丸安青果店●千住外／書肆アクセス 喜田家花畠 喜田家五反野店 喜田家竹の塚店 喜田家梅島店 書林梅島店 富士ブックス 小泉書店 ブックステーション小泉 ブックスひでき ●この他にもあります。お問い合わせください。●町雑誌千住をおいてくださるお店を募集します！ご協力いただけるお店はご連絡ください。

お楽しみに！
 次号VOL.13号
 特集は：
 荒川

参考文献 足立史話（足立区役所）、足立の今昔（足立区役所）、足立区史（足立区役所）、千住魚河岸五十年史（わせだ書房新社）、東京都中央卸売市場年報（平成11年）、図解歴史散歩事典（山川出版社）、東京都中央卸売市場史（東京都中央卸売市場）、平成10年度事業概要（東京都中央卸売市場）、あだちエクスプレス1998年1月1日号（東京都足立区）、稻荷神社（稻荷神社社務所）、足立風土記（足立区教委委員会）、サシミまぐろ（社）セルフ・サービス協会）、娘義太夫人名録とその寄席（日本芸術文化振興会）、知られざる芸能史（中高新区）、千住宿民俗誌（名著出版）、映画年鑑（日本図書センター）ほか

（日本図書センター）ほか

町雑誌 千住

VOL. 1 千住の祭
 VOL. 2 銭湯めくり
 VOL. 3 飲み処食べ処
 VOL. 4 千住宿を遊ぼう
 VOL. 5 千住の餅菓子屋
 VOL. 6 映画文学の 千住
 VOL. 7 映画文学の 千住
 VOL. 8 千住手仕職人の世界
 VOL. 9 千住の年中行事
 VOL. 10 千住の年中行事
 VOL. 11 千住の年中行事

バックナンバー販売店
 アサヒ書店
 笠間産業
 仁寿堂薬局
 ぶっくらんど
 ブックスくまくら
 渡辺優文堂
 北嶋書店
 高原書店
 丸善らがある北千住ルミネ店
 書肆アクセス（神保町）
 書林梅島店

編集後記

32

33



■ 活動写真 ■ ■ ■

「何處へ行くの」「活動に行くの」…この会話は現代っ子には通じない。活動とは活動写真のことと映画のことだ。昭和10年前後の生まれでも、この会話は説明しないとわからない。昭和初期の庶民の娯楽といえば、活動写真と芝居小屋にかかる浪曲ぐらいだった。浅草、上野は近くても、運賃と往復の時間がもったいないので地元の千住ですませた。

「活動」時代の千住には四つの映画館があった。一番古いのが旧道の千住三丁目の千住芸術館（後の千住東宝）。松竹・新興キネマの金美館は龍田町の大正道路に面していた。千住新橋館は市電の終点近くの千住五丁目で主に日活系だった。大都映画は千住中居町のもと和田牛乳の牧場跡地に中央館としてできた、千住で一番新しい映画館だった。それぞれの系列の映画会社の専属ものを上映していた。

昭和10年頃までは、画は出ても全部無声だったので、各映画館は専属の弁士と楽団を置いていた。オールトーキーとなると大変な宣伝ビラが街の角毎に貼ってあり、ビラの下隅の三角片が無料入場券なので、皆欲しがっていた。弁

千住タイムトラベル

5

この連載は、千住の町を西へ東へ歩くだけでなく、少しそれぞれへも歩いていただくための道しるべです。

士は大変な仕事だった。画の中の人物の役柄、男女に合わせて声色を使うので、弁士の良否は映画そのものの引き立て役でもあった。楽団は、舞台と観客席の間に弦をひいた席に十人位の組織でいたので大変だったと思う。曲目も画面に合わせて奏でるので面白かった。映写する前に調律を始めるために出てくるので映画の始まるのが判った。投影口の下に警官席があり、当時の不良少年などを取り締まっていたが空席の時が多くた。三本立てで四時間位の上映時間だったが、夜八時になると割引料金があり、お目当ての映画だけ見られた。

芝居小屋の方はドサマわりの役者たちが来て公演していて人気だった。千住三丁目に千住会館、千住の大踏切の近くに小松亭などがあった。写真は、戦後にできた寿劇場（寿町）。昭和50年に惜しまれながら廃館となつたが、まだ記憶に新しい。

（写真・文／石坂満）