

# 松波むかし語り ここに住み続けて

その33

今回のお客様

親子三代にわたってそば屋「小金庵」を開く

あかつか つとむ

赤塚 勉 さん 45歳 3丁目

“夏祭りの盆踊りの屋台の上で、  
高校卒業まで太鼓をたたいていました！”



まず「なぜ小金庵ですか？」と聞いてみました。東京の小金井でそばの道具を仕入れたからだとのこと。小金庵は勉さんのおばあちゃんが愛知から出てきて、昭和 33 年、ゆで麵製造とそば屋を兼ねたお店を現在の地に開いたのが始まりです。その後、そば職人だったお父さん、そしてお母さんから勉さんへと三代にわたってお店を維持してきました。小さい頃から家の商売を見てきた勉さんは、「子供の頃からそば屋を継ぐものだと思っていた」と言います。



昭和 40 年代の「小金庵」工場と本店

店内のお品書きを数えると、60 ものメニューが書かれています。「昔のもり、ざるといったそばとつゆだけの定番はあまり出なくなりましたね。私の代になってからは『親子丼とそば』とか、『そば定食』といったセットものが出るようになりましたし、味も、昔のように辛くなく薄味になってきました」。そうしたメニューや味の変化はあるものの、今も小金庵の「売り」は

だし出汁の香りの利いたそばだと言います。

子どもの頃は、コスモマンションになる前の労働基準監督署の庭でよくキャッチボールをしたそうです。「当時は、ボールを車のボンネットにぶつけても笑って見ててくれました。大らかな時代でしたね」。松波の夏祭りでも勉さんは活躍しました。盆踊りのやぐらの太鼓を、小学 4 年生の頃から高校卒業まで叩いたことが、今も大きな思い出になっています。「お祭りという、お菓子をもらえたりジュースは飲み放題でしたから、朝からうきうきしてました」。モノが十分とは言えない時代、それでも子どもを喜ばすできごとがあり、大らかで子どもにやさしい大人がいたのです。



「昔と比べると、コンビニでざるそばを買える時代です」。若い人たちが「便利」と「安い」に流れて、そば屋ののれんをくぐる若者が減ったいま、「そば屋は、味と値段の両方で満足してもらわない」と勉さん。「そば自体はそれほどメニューを増やせませんが、セット物はまだ工夫しなければいけないと思っています」。小麦粉の値上がりも気になるところですが、今日も新しいメニューの工夫に余念のない若社長です。