

の?』と聞いたら『寿司屋をやってる』と。もともと中学の時からやりたいと言っていたんですよ。それが叶って『ああ立派だねえ』と。そのことがきっかけで、何十年ぶりにまた交流するようになったんです」。

草刈さんがスカウトされて上京したのは、17歳の時のこと。今も地元に残る同級生は多くはないが、

「店に行く時には何日前かに連絡をするんです。そうすると必ず一人か二人、堀切が呼んでくれた同級生が来るんですよ」。

おまかせで握ってもらう寿司に舌鼓を打ち、酒を酌み交わしながら思ひ出話に花が咲くという。

玄界灘などの漁場を有する北九州市は、新鮮な魚介類の宝庫。

「もちろん、住んでいた当時は寿司を食べるなんてことはほとんどありませんでしたからね。子どもの頃に家庭で食べた魚という、フグ。僕の家は貧乏でしたが、安かったんでしょうね。ときたま、お袋が鍋にしてくれました。あと印象に残っているのが、店で売っている鯨の肉。四角く切った赤い肉が、階段状のショーケースにボンボンボンと置いてあるんですよ」。

その光景は今も、市民の台所・且過市場で見ることが出来る。

角打ちに屋台 懐かしい小倉の風景

草刈さんが少年時代を過ごしたのは現在

の小倉北区。北九州市は「角打ち発祥の地」といわれているが、

「僕もその光景をよく見ていましたよ。昭和町に住んでいた頃、黄金町の商店街を抜けて中学校に通っていたのですが、角打ちをやっている酒屋さんが1軒だけありましてね。おじさんたちが朝から飲んでいました」。

今は1軒だけになってしまったが、魚町銀天街に並ぶ屋台も小倉ならではの風景だった。

「昔は銀天街の中にダーっと屋台が並んでいましたね。商店のシャッターが閉まったら屋台が出てくるんです。10軒以上あつたかもしれない。おでんのお出汁が美味しくてね。中でも僕は三角に切ったかまぼこのおでんが好きだったんです。でも東京では「えっ、かまぼこをおでんに入れるの?」って不思議がられました(笑)」。

中学卒業後、昼間は訪問販売の仕事をし、夜は定時制の高校に通う日々。北九州の街は草刈少年の目にどのように映っていたのだろうか。

「山が近いし海もあるし、面白いところだったなと思います。銀天街をぶらぶらしたり、そこから歩くとすぐ海があつて。飽きなかつたですね。今も当時の雰囲気は残っていると思います。そうそう、昔東映会館というのがありましてね。その3階に30円コーヒーっていうのがあつて、学生の頃はたまり場になつていました(笑)。17歳の頃にはスナックでアルバイトをしていましたが、朝4時だから5時だかに終わって、駅前の喫茶店でショー

トケーキを食べるのが楽しみだったことを思い出します」。

昔食べたラーメンの味は 今も変わらず美味しかった

そんな思い出の街を歩く機会は近年あつたのだろうか。

「仕事で帰ると、それが楽しみですよね。実は、昔住んでいた家はまだあるかなと思って、行ってみたことがあつたんです。そうしたら残っていてびっくりしました」。

中学時代に通っていたというラーメン屋にも立ち寄つたそうだ。

「東洋軒という店なのですが、豚骨の美味しいラーメンでね。博多みたいに麺がツンツンしていないんですよ。その親父さんがまだやっていましたね。行くと喜んでくれました。自分が食べて育つたラーメンの味は、いくつになっても食べても美味しいものです」。

幼い頃に見た景色は原風景として記憶に残るのだから、味の記憶もまた、「生消える」とはならないだろう。

アンバサダーの就任会見では、子どもの頃から慣れ親しんだ小倉の祇園太鼓を、見事なバチさばきで打つて見せた。

「皆さんそうでしょうけれども、やはり地元最良になつてしまいます。若い頃は仕事に一生懸命であまりそういう気持ちはなかったのですが、歳を重ねてくるとふるさとに帰りたいな、と今盛んに思いますね」。



今年で創業40年。地元の人に愛される「寿司処 すしまさ」。草刈さんが来店した際は、お造りや寿司をつまみながら軽く飲み、当時の先生の話題など昔話に花が咲くそう。フグ好きの草刈さんがよく召し上がっているのは「フグ刺し盛り合わせ」(4,000円・税込)や、大トロ、イカ、天然鯛、車海老、さざえ、貝柱やアナゴ、ネギなどがセットになった「極上握り」(2,500円・税込)。

今回のお店

寿司処 すしまさ



☎ 093-471-5331
北九州市小倉南区
沼緑町5-17-5
営:11:00~20:00
休:月曜 ※祝日の場合
は火曜休み