(第3種郵便物認可)

「庶民の台所」良質で安く

大安亭市場かいわい（神戸市中央区）

阪急春日野道駅から南西に歩いて7分。南北約250㍍にわたり、約100店が軒を連ねる「大安亭市場」（神戸市中央区）。その名の通り〝安くて良質〟な食材が手に入ると評判で、主婦や三宮の飲食店などの関係者が足を運ぶ「庶民の台所」だ。しかし、本来の名前の由来は違う。始まりは、明治初期。現在地より西の中央区役所近くにあった寄席の舞台小屋の名前から名付けられたという。戦後は、闇市の影響で廃れる一方、多くが現在の場所に移転。1975年に「大安亭市場協同組合」を設立した。95年の阪神大震災では大半の店が全半壊しながら地域の力で復興を遂げ、毎日5000人以上が訪れる市内でも有数の市場となっている。各店が食材の味などで競い、100年余りの歴史の中で、脈々と守られてきた市場の魅力は何か。その答えを探しにぶらりと歩いてみた。

まちかど・ストーリー

＊イラスト・和佳香保里

新鮮ホルモンずらり MAP❻

「大本商店」（078・251・0935）は、韓国料理の食材が一手にそろうことで有名。キムチやコチュジャンはすべて自家製で、店主の大本京子さん(69)とその家族が、30年近く、酸味が強すぎない日本人好みの味を提供し続けている。

店頭には、焼き肉には欠かせない新鮮なホルモンがずらり。秘伝の「焼き肉用タレ」（210円～）の味は「口では説明できない」という自信作だ。

化学調味料などを一切使用せず「本場の味がそのまま家庭で楽しめます」

賀川の考えに触れて MAP❿

4月に新装オープンした「賀川記念館」（078・221・3627）は、この地区のシンボル的存在。スラム街で献身的に活動し、生協や労働運動の礎を築いた賀川豊彦（1888～1960）の存在感は、ますます高まっている。

4階のミュージアムには、来歴を紹介するパネルや資料が所狭しと並ぶ。中でも数百を数える著作の山は圧巻だ。実際に手に取ることもできる。賀川の孫で、館長を務める賀川督明さん(56)は「賀川の考えに触れて、未来を考えるきっかけにしてほしい」と訴える。

総菜 豊富な品ぞろえ MAP❷

総菜店「はっぴーでりか」（078・221・0227）の魅力は、その味もさることながら、豊富な品ぞろえ。和洋中、デザートなど常時、100種類を超える料理が並べられる。

大半の商品は100㌘178円と手頃。常連客の声をメニューに反映するなど「お客さんの台所みたいなところ」と、店長の婦木浩志さん(39)は話す。特に人気は「牛すじ煮込み」。用意した5㌔分が開店2時間でなくなるという。

旬の魚 鮮度が売り MAP❼

アジ、サバ、カレイ……。戦前から営業する鮮魚店「中本商店」（078・251・3122）の店頭には、明石や淡路島の漁港で水揚げされた旬の魚が並ぶ。店主の中本満さん(69)は、魚の鮮度を見極める〝達人〟。主婦や和食の料理人だけでなく、イタリアンやフレンチのシェフらが買い付けに訪れる。

珍しい魚が入荷すれば、店員がおいしい料理法を手取り足取り教えてくれる。「何と言っても鮮度が売り。ここで買ったら間違いないわ」。その言葉は力強い。

にがりに海洋深層水 MAP❺

昭和初期創業の老舗「佐竹豆腐店」（078・221・3876）は、上品かつ、甘みの強い味わいの豆腐が人気。2代目店主佐竹三郎さん(67)が、あっさりした国産大豆と、豆にうまみがある米国産などを絶妙に混ぜ合わせ、双方の長所を引き出すことに成功した。

さらに地下30㍍からくみ上げた井戸水を活用。室戸海洋深層水のにがりも使った豆腐（1丁380円）が一押し。佐竹さんは「手作りのええところを追求してきた」と胸を張る。

好みの肉見つかります MAP❶

食肉店「ミートのマエダ」（078・221・2520）は、手頃な値段と、兵庫や宮崎県産などの細切れ肉のほか、進物向けのすき焼き肉を扱う品ぞろえが主婦らに評判。百貨店ならば2～3倍の価格も格安に提供する。

市場内には牛肉の専門店が5軒あり、店主の妻、前田洋子さん(59)は「各店ともこだわりがあるので、好みのお肉が見つかります」とPRする。

極太うどん ダシなじむ MAP❸

ユニークな店名が目を引く「オリンピック製麺所」（078・271・9007）。2代目の光山和秀さん(67)が、うどんやそばなどを手打ちし、販売する。中でも直径2・5㌢の極太うどん（1玉110円）は、みそ煮込みやすき焼きなどに最適で、ダシがよく染み込んで味は格別。光山さんは、お客様からの『食べてよかったわ』の一言が、最高の幸せ」とやりがいを語る。

手作りの味楽しんで MAP❽

ジャガイモなど具だくさんの野菜が入った家庭的な味わいが人気「パンペール大安亭店」（078・231・0693）。このほか、バターを使わずに焼き上げ、小麦の味わいを生かした食パン「ハードトースト」（200円）など、こだわりのパンが約50～60種が並ぶ。社長の橋本光生さん(55)は「大量生産にはない手作りの味を楽しんでほしい」と笑顔を見せる。

のほうれん草カレーパン（150円）で有名な

ひとこと

取材のきっかけは、知り合いからこの市場で買った食材を使った「すき焼き」をごちそうしてもらったことでした。「驚くほど安くておいしい。その秘訣はなんだろう」

鍋にあった肉や豆腐の購入先の店を巡りました。最も感じたのは、各店が持つ味への〈こだわり〉です。大安亭市場協同組合理事長の桑山鉄男さん(67)は「まず市場内での競争がある。隣と違いを出そうと、切磋琢磨した歴史がある」と指摘し、「ご飯のように食卓に欠かせない存在の市場でありたい」と話してくれました。

取材してみてこの市場は、いろんなダシがしみ出したまさに「鍋」のようにも思えました。皆さんも市場に出かけ、その味をぜひ確かめてみて下さい。（市川了輔）

タヌキ「幸せの象徴」

市場中央部にある休憩所には、愛らしい表情のタヌキのぬいぐるみ7匹が飾られ、買い物客らの心を癒やしている。阪神大震災直後、夕方になると市場にやって来て、その後、市場も順調に復興を遂げたことから、商店主らの間では「幸せの象徴」となった。1997年から市場のイメージキャラクターにもなり、地域の祭りでは、ぬいぐるみがパレードに参加したり、紙芝居に登場したりしている。大安亭市場協同組合理事長の桑山鉄男さん(67)は「桃太郎や金太郎のように、地域を代表するシンボルになってほしい」

体験教室 多彩に MAP❾

神戸市生涯学習支援センター（コミスタこうべ）（078・251・4731）は、統廃合された旧・市立吾妻小を活用して2000年にオープン、9月で10周年を迎える。地域のサークルなどに教室（18室）を貸し出すほか、スポーツや芸術分野などに秀でた517人の市民を講師として登録、派遣する。

市場で買い物をして調理もする「男の料理教室」など、多彩な体験教室も開講し、退職した団塊世代が数多く利用する。まもなく利用者は300万人を超え、副センター長の北野茂樹さん(58)は「より一層、地域に愛される施設を目指して頑張ります」と意気込む。