

## 「荻窪の記憶」

こぼればなし

## 春木家と女将の話

いまでは荻窪の春木家というと、青梅街道沿いの「中華そばの春木屋」を思い浮かべる人が多いと思いますが、これは、同じ青梅街道沿いでも現在の東京衛生病院入口信号前に店を構え、「中国料理のレストラン」として地域の人々に親しまれていた春木家の話です。話を聞かせてくださったのは、平成16年に閉店するまで半世紀近くにわたって、女将として、亡くなられたご主人とともに、店を支えてきた今村富美枝さん（81）です。

筆者がはじめて富美枝さんをお見掛けしたのは、六、七年前のことですが、和服ときびきびとした物腰が下町の雰囲気を漂わせ、荻窪にもこんなご婦人がいるのかと、新鮮な印象を受けた記憶があります。その印象の通り、富美枝さんは築地の生まれ。19歳で、昭和2年創業の当時は蕎麦屋だった春木家に嫁ぎました。

下町から山の手に嫁いできたわけですが、すぐに新しい環境に溶け込めたのは、武蔵野湯という銭湯のお陰だったといえます。当時、荻窪でも商店には内風呂がなく、銭湯を利用していたため、銭湯が町の社交場になっており、それが下町とそっくりだったからです。その頃の春木家は、蕎麦のほか、かつ丼もカレーもラーメンも出すという店で、千軒以上のお得意を抱え、注文の半分が出前でした。朝から、ひっきりなしに注文の電話が鳴り、終電のお客が帰ったあとで銭湯に行くと、すでに掃除がはじまっているという、忙しい毎日を送ったといえます。

しかし、当時の日本は高度成長の真最中、春木家もご主人の発案で、本格的な中国料理を出すファミリー向けのレストランを目指し、大改革を行います。昭和40年のことでした。店を会社組織にし、職人を入れて粉から研究して看板の餃子を開発。従業員も最盛期には二桁になりましたが、その教育も女将の役割で

言葉遣いも、所作も、「私を見て、真似をすればいい」という実践的なものでした。

本格的な中華が家で食べられれば、嬉しいものです。筆者と一緒に富美枝さんの話を聞いたメンバーのなかにも、「子供の頃、春木家さんの出前ではじめてカニ玉を食べた」

という女性がいましたが、そんな思い出をもつ人が天沼や清水には少なくないようです。当時、店から一番遠い出前先は清水三丁目にある沓掛小学校でしたが、その先生がはじめて来店し、ラーメンを食べて言った言葉は「いつものソバと違う」。それまで出前で伸びた麺しか知らなかったからです。

清水に住んでいた将棋の大山名人もお得意さんで、餃子が好物だった名人は、よく容れ物をもって店まで買いにきたそうです。ご主人の頼みに応え、将棋を教えるにきてくれた名人に、「先生、将棋に勝つ方法は？」と聞くと、答えは「強い相手とはやらないこと」というものでした。

「人が好き」「商売が好き」という富美枝さんは、「商売はやっぱ女将」「第一線でしっかり働かせていただきました」と半生を振り返り、いまでも町会長をつとめるなど、地域のために忙しく活動されています。



今村国治・富美枝ご夫妻(中国料理 春木家にて)