

地元で愛される「ひろめ市場」

私は「市場」が好きです。「せり」をしている市場は活気があつて、見てるだけで楽しいのですが、それとは違い、東京の築地で言う「場外市場」のような、いろんな業種の店が狭い路地を挟んでひしめき合つているような所が好きです。

掘り出し物、珍品、安い物等を探してブラブラと見て歩くのは楽しいもので、先日ついに感動の「市場」に迷い込んでしまいました。

5月末、機会あつて高知市へ行きました。午後4時頃ホテルに入り荷物を置いてすぐ、近くにある高知城を散策しました。城を一周し追手門を出て、「よさこい踊り」や「高知日曜市」で有名な追手門通りを歩いていると「ひろめ市場」という所を見つけました。「市場」の名に引かれ入つていくと、衣料品店、八百屋、肉屋、魚屋と続き、たくさんのお惣菜、カウンター席だけの居

酒屋やラーメン屋などもありました。さらに進むと何とも言えない親しみやすい広場が目に入りました。

6人掛けくらいの木のテーブルに木の長椅子が並び、その広場だけで30席くらいあります。周囲にはいろんな店が並んでいて、各々が店で買った料理や酒をそのままブルで楽しんでいました。和食、洋食、中華にインド料理、酒類も専門店があり、ケーキやタコ焼きの店まであります。

「ひろめ市場」は全体が屋内にあります。中は迷路の案内所もあります。中は迷路のようになつていて、ちょっとした空間があれば少しずつですがテーブルが並んでおり、全部で60席はあります。

最初はただただ見とれて歩いていたのですが、船主直営の「明神丸」という、タクシー運転手が推薦する店の支店を見つけたので、ここで夕食をとることに決

めました。

「土佐に来たら餃子を食べんと!」と店員にすすめられ買った餃子、「明神丸」の塩ダレを使った「鰐のタタキ」、「四万十川の青のりのかき揚げ」、それに「クジラの竜田揚げ」を買つてテーブルに着きました。

「鰐のタタキ」は本場だけあつて今まで最高の味でした。餃子も「高知で餃子?」と思つたものの味は良かつたです。私の隣に座つた人は、塩ダレ、醤油ダレのタタキを一皿ずつ買って来て、二合くらいの冷酒一本を一人で飲んでそのまま出て行きました。すると学生バイト風な係員が来て素早く片付けるのですが、私が声をかけると、各々の店の皿などは分別できるのでそのままにしておくようにと愛想よく話してくれました。

食後にお茶屋さんでコーヒーと「冷やし白玉ぜんざい」を買って周囲を眺めていたのですが、ソフトクリーミュを食べている女子高生、帰宅前のサラリーマン、恋人同士、家族連れ、観光客等、色々なグループが自由に楽しんでいました。酒を飲む人、飲まない人、子どもから老人まで、もが気兼ねなく楽しめる空間なの

地域の特色を見つけてPRを

次日の日、再びこの市場を訪れました。「いたどり」の煮付けと「カメノテ」を見つけ食べていると、B'Sフジの取材が入つて来て、私が食べている「カメノテ」に女性リポーターが興味をもつてきました。甲殻類で「フジツボ」の仲間であることや、食べ方等を教えていたら、どんどんと話が広がり、最後に、このチャンスとばかり津久見の宣伝をしました。7月5日11時からの「わがまま! 気まま! 旅気分」というフジテレビ系の番組の中で、もしかしたら、この様子が放送されるかもしれません。

このように「市場」には、その地域ならではの「特色」が凝縮されています。もし「市場」がなければ、スーパーの生鮮食品コーナーなどにも地域の「特色」が見つかることがあるかもしれません。