

キジ麺

知立市

角市さんは、立派なお屋敷に、料理人として雇われていました。お屋敷の主人は、お殿さまのお側近くに仕える武士で、角市さんの料理をとても気に入っていました。

小雪の舞う風の冷たい日でした。お殿さまのたか狩りにお供をした主人は、

「角市、昼の食事を作れ。お殿さまがめしあがられるからな。」

玄閑へ立つなり、そう命じました。さらに、「そうだ、キジ麺がいい。角市、お前のじまんのものだ、お殿さまにぜひ、ご賞味いただきたい。」

さっそく温かいキジ麺が出されると、お殿さまはたいそうお気にいられ、

「これは良い味じゃ、うまい。」

そう言われ、主人ともども角市もほめられました。

キジの肉は、どくとくの臭い^{にお}とくせのある味があり、そのうまい料理方法を見つけたことを秘密にしていました。それにもう一つ角市には、秘密がありました。おえんと言う下働きの人と心を許すまでになり、ひそかに大切なキジ麺の料理法の秘密を教えてください

いました。お屋敷で仕える者は、男女がこうして親しくなることを固く禁じられていました。

ついに角市とおえんの仲は、主人の耳に入ってしまった。

「こうなつては、わしも残念じゃ。おまえら二人は、夫婦になつてくらせ。キジ麺を食えなくなつてしまふのが、惜しいがのう。」

主人はしかたなく、角市とおえんをお屋敷から追い出し、二人に茶店を持てるようにお金を渡し

ました。

飯田街道沿いの辻に、『角屋』という店をかまえ、『キジ麺茶屋』と名付けて商売を始めてみたものの、

人通りも少ないこともあって、あまりはやりませんでした。

おえんの実家が知立にあつて、宿場の近くの東海道沿いに、もう一度『角屋』という名

で、キジ麺茶屋を出しました。これは大それた繁盛して、知立の名物になりました。



「わしらの店も一人前になれた。これでご主人さまに顔向けできる。ありがたえこつたのお、おえん。」

角市夫婦は幸せでした。

それから、キジ麺を商う店が増えてきました。尾張の方でもどんどん同じような店ができ、ついに尾張名古屋の名物までになりました。

文 田中みのる
絵 桑戸 定