



撮影◎森 日出夫

# 卸問屋が 軒を連ねる 一風変わった 商店街

買手者萩野アンの「商店街は面白い」  
第57回「横浜中央市場通り商店会」(神奈川県編)

余談ですが、今回着ているアンの衣装は、前回の生妻駅前通りの「みその」で購入した上下です

伝説のチーズケーキ「ガトーよこはま」の経営者は、横浜の立志伝の人物、「つま正」の小山正武社長です





横浜市中心卸売市場本場の手前にある、小売店や一般消費者で賑わう卸問屋の街、横浜中央市場通り商店会がある



11年前に発足した横浜中央市場通り商店会会長の務める「つま正」の小山さんの社長室は、さまざまな趣味が溢れかえる装いでした



横浜市中心卸売市場本場の入口、万代橋のたもとに大きな看板を掲げる「ガトーよこはま」

横浜中央市場通り商店会副会長でもある「オリマツ」社長の平野孝夫さんは、とても紳士的な方でした



横浜駅からバスで二つ目だが、結構距離はある。「中央市場通り」で降りると、急に空が広くなった。目の前に「生鮮特急便」のトラックが停まっている。リヤドアには恵比寿と大黒が鮮やかに描かれている。

昭和で時間が止まったような界限を抜け、遠くに高層ビルを望みつつ、錆びた線路を渡る。巨大なチーズケーキの看板が「ガトーよこはま」だった。社長を待つ間に、さっそく味見をした。口中で溶けたチーズが、つるつる喉を滑っていく。

現れた小山正武社長に聞いてみた。濃厚なのにあっさりしているのは何故か。

「デンマークの一番良いチーズを使ってるんです」

だから儲からない、と付け加えた。小山社長は名刺に書き切れないほど肩書きが多い。日本調理師会やライオンズクラブの重鎮でもある。本業の「つま正」は刺し身の「つま」から出発して、業務用野菜を扱う。横浜のホテルのほとんどと取引がある、という盛業ぶりだが、小山さんの出身は雪深い新潟の寒村だった。

築地の仲卸をしていた兄を頼り、中卒で上京。勤務先のかまぼこ屋の客に卵焼き屋が居て、そこが次の職場となる。卵焼き屋の客が「つま」屋と人の縁は続く。徒弟時代は「金が

使えないぶん、身体を使った」。人一倍働いた、ということだ。

独立して程なく「メルパルク横浜」が開業。取引の縁ができて、1日に最高18組の結婚式があったという右肩上がりに「つま正」も乗ることができた。

小山さんの座右の銘は「宝積<sup>ほうじく</sup>」。人に尽くして報酬を求めない精神だ。その延長線上にチーズケーキもある。創業者は腕の良いシェフだが、採算度外視で立ち行かなくなったのを引き受けた。「伝説のチーズケーキ復活」と新聞にも取り上げられ、横浜の名物がひとつ増えた。

話は横浜中央市場通り商店会に移る。発足から約10年の、きっかけは違法駐車だった。臨海行き止まりで車を止め放題だったのが、みなどみらいに抜ける道路が開通し、問題となった。対処するには警察の協力が必要だが、そのためには個人ではなく組織にする必要があった。

商店街としては珍しく、卸売業が中心だ。以前は小売業者が買いに来たが、最近はスーパーなどへ配達することが多い。一般の消費者も来るようになった。

話の途中から「オリマツ」の平野孝夫さんが加わった。彼の名刺もユニークで、「食品包装資材 販促ツール企画制作」とある。店にご一緒し



タレントの出川哲朗さんの兄・雄一郎さんが社長の「つた金」で楽しく買い物をしたアンナさんでした



昭和36年、流通の革命児「スーパー卸問屋」として全国的に話題になった「ヨコカン」の記事



品数約1万点を扱う「ヨコカン」4代目社長の斉藤浩一さんは情熱的に話をしてくれました



時おり貨物列車が走る踏切脇にある「つた金」本店

たところ、包丁とゴミ袋と商店の幟が同時に目に入って混乱した。

平野さんは11年続く老舗の3代目である。折り箱の製造業だったのが、多彩な商品を揃えているうちに卸業にシフトした。客は飲食店が主だが、企業のパーティーや町内会の祭りにも対応する。

「テキ屋さんも来ますよ」

フーテンの寅さんがふらりと現れたとしても不思議ではない、テーマパークのような空間だ。2階には基本の折り箱を中心に、給食や老人ホーム用の食器、白衣まで揃っている。

こちらで私は紙コップ、箸袋、紙おしぼりを購入。業務用ゆえ箸袋だけでも500枚ある。これで家庭内小料理屋を目指すつもり。

次の「ヨコカン」で、小料理屋から角打ち（立ち飲み）に方向転換した。缶詰の量と種類が半端ではない。いかと里芋の煮物、あんきも、金目鯛の煮付（牛蒡入り）……。目を泳がせつつ、4代目社長の斉藤浩一さんにお話を伺う。創業者の斉藤万太郎は椎茸問屋で、直接農家で買い付けるのは当時としては斬新だった。戦後に「横浜乾物」となり、昭和36年からは「スーパー問屋」を名乗るようになる。掛け売りが盛んな時代に、「キャッシュ&キャリー」（現金払い）

は人目を引き、見学者が絶えなかつたという。

万太郎のモットーは「常に世のため、人のために働く」。その「情熱的精神」は4代目に受け継がれ、店内の一万アイテムの商品に及んでいる。

「つた金」の創業は明治27年。5代目の出川雄一郎さんは、タレントの出川哲朗さんの兄としても知られる。むしろお兄さんのほうがハンサム、と聞いていたのは本当だった。

出川家の歴史は海苔の歴史と重なる。以前は貴重な食材だったのが、明治に入り生産技術の発達で、庶民にも手が届くようになった。そこに目をつけた曾祖父が東京湾の海苔を扱い、今に至る。

海苔は採れる時期と産地で微妙に味が変わる。組合の検査員が等級を付けるのだが、色、艶、穴の有無、厚さ、形など採点基準は多い。そうと聞いて特級をかう気になったが、出川さんは「きず焼のり」を勧めてくれた。

「ご家庭ならこれで十分です」

プロのためには、寿司なら細巻や軍艦と、用途別にカットして届ける。「うちは今、ここまでやります」

業者と消費者と、双方にやさしい商店会の在り方が垣間見えた。今夜は缶詰と海苔で乾杯だ。

荻野アンナ（おぎの・あんな）  
横浜市出身、作家。慶応義塾大学文学部教授。1991年、『背負い水』で芥川賞受賞。  
『アンナの工場観光』『ホラ吹きアンリの冒険』『蟹と彼と私』『働くアンナの一人っ子介護』『殴る女』『大震災 欲と仁義』『えろたま』『電気作家』そして最新刊『カシス川』（文藝春秋刊）など多数。