

月島もんじゃ 2024



2024年8月

旅のチカラ研究所 植木圭二

8月の後半、旅友たちと東京の月島でもんじゃ焼きを食べ歩いてきた。月島はもんじゃ焼き以外に、古き良きものが形を変えて残っており、存分に堪能できた。

■コナモン文化

私は趣味で大阪風お好み焼きを40年以上も焼き続けているが、お好み焼きなどのコナモン文化についてあまり良く知らない。今回その歴史を調べてみるとなかなか面白いことが分かった。

お好み焼きの起源は諸説あって、遣唐使の時代に中国から日本に入ってきたとか、室町時代の千利休が用いた茶菓子という説もある。

もう少し現代に近くなると、江戸時代末期の月島の駄菓子屋で小麦粉を水に溶いた生地を鉄板に文字を書いて焼いた「文字焼き」が子供に人気のおやつになった。そしてその文字焼きの発音が変化して「もんじゃ焼き」になり、それをベースに「お好み焼き」が東京で生まれた。そしてその後、大阪や広島に広まり、コナモン文化が確立された。

この広まった要因が実に興味深い。

日本は第二次世界大戦によって飢餓の時代になったが、奇しくも戦った相手のアメリカから飢えをしのぐために支給されたメリケン粉（小麦粉）によってお好み焼きが広まることになった。いわばコナモン文化は戦争がもたらした偶然の産物かもしれない。

■月島に行く

私はコナモン文化のルーツ、もんじゃ焼きを食べるために本場の東京都中央区の月島に行くことにした。

幸いにも月島の隣の勝どきに住んでいる女旅友がいる。ほぼ地元なので“ジモティ”としておこう。そしてもんじゃ焼きならばビールが合うという発想から、私が酒の師と仰ぐ“師匠”と、やはり酒飲み系女史の“酒姫”が加わった。

かくして4人の月島もんじゃ食べ歩き日帰り旅が始まる。

今、私たちは「月島もんじゃストリート」の入口に立っている。目の前にはタワーマンションが建ち並び、もんじゃ焼き屋の多くはビルの中に入っている。

私は、レトロな雰囲気が漂う古くて庶民的な下町を想像していたが、全く異なる光景に驚いている。どうやら古い街並みは再開発されて、近代的な街並みに生まれ変わったようだ。



【月島もんじゅストリートの入口】

ジモティの案内で私たちはまず「月島もんじゃストリート総合案内所」を訪れる。パンフレットをもらうだけかと思っていたら彼女は案内所の人と話し込んでいる。どうやら知り合いらしい。さすが地元、顔が広い。

パンフレットには「屋形船千羽丸」という店の掲載がある。係員に聞くと、「もんじゃ焼きが食べられる屋形船で、アルコール飲み放題ですよ」と言っている。その“飲み放題”という言葉に師匠たちが反応して「今やっている？」と興奮気味に聞いている。係員はその異常な反応に気付いたのか、「予約が必要です」と付け加えた。

■月島もんじゃストリートを歩く

私たちはもんじゃ焼き屋が 70 軒以上あるという月島もんじゃストリートの全体を知るために、約 500m ある通りを往復しようと歩き始める。

いくつかの店の前にあるメニューを覗くと、もんじゃ焼き 1 枚が 1500 円以上している。外国人観光客が来るから英語表記も多い。思っていた以上に高級化、国際化している。

修学旅行らしき一行が歩いてくる。すると酒姫が引率の先生のところに行き、何か話をして戻ってきた。修学旅行生たちは岡山から来た中学生だという。酒姫は今では単なる呑兵衛だが、元教育関係者だ。

それにしても岡山の中学生在がもんじゃ焼きとは恐れ入ってしまう。調べてみると月島はアニメ「江戸前エルフ」の聖地になっている。高級化、国際化、そしてアニメ文化とは、驚くばかりだ。

しばらく歩くと、ジモティが「これ、何かわかる？」とある建物を指差している。その方向を見ると古い路面電車のようなものがあり、私は何かと思いながら近づいて中を覗き込む。するとお巡りさんが居て、私と目が合ってしまった。

ここは交番、しかも現役の交番だ。再開発で取り壊されずに生き残った貴重な文化財だ。この街の不思議な一面を見ることが出来た。



【月島もんじゅストリートにある現役の交番】

不思議と言えば、入口に「月島温泉」、「月島観音」と書かれているビルの入口がある。中に入っていくと突き当りに小さな月島観音が祀られている。

まずは観音像の前にある賽銭箱に賽銭を入れて旅の安全祈願をする。日帰り旅なのに安全祈願とはおかしいかもしれないが、泊まらないから酔っぱらって帰るので、転んで怪我をする輩が最近多い。

月島観音の横に階段があって、それを登ると2階には月島温泉がある。ビルの中の銭湯なので、“ビル銭”だが、一般的なビル銭に比べて人情味を感じる下町風情が残っている。

サウナもコインランドリーもあるから、風呂とサウナを楽しみながら洗濯が終わるという優れたものの施設になっている。



【月島温泉と月島観音の入口】

昭和29年創業のもんじゃ焼き「好美家」がある。ビルに入っている所以70年の歴史は感じられないが、昭和29年というと戦後復興が一段落した頃で、コナモン文化の創成期になる。残念ながら本日は休業になっている。

■もん吉

表通りから少しだけ路地に入ると雰囲気の良い店がある。暖簾には「路地裏もんじゃもん吉」と書かれている。入口付近に有名人の写真やサインがたくさん飾ってあるので人気店だろうと思い、入店する。店内にも同じように写真がたくさん貼られている。



【もん吉の入口、暖簾】

席に着き、何はともあれビールを注文し、グラスを鳴らして乾杯する。皆はこれぞ至福の時という顔をしている。そしてもんじゃ焼きをとりあえず1枚注文する。

店員がもんじゃ焼きの具材を持ってきて、私たちの目の前で焼き始める。私はもんじゃ焼きを食べるのは初めてではないが、子供の頃の記憶しかなく、確か自分たちで焼いて食べていた。しかしここでは店員が焼いてくれる。それは初めてもんじゃ焼きを食べる観光客が多いのでそうしているのかも知れない。

カチャカチャと鉄板を叩きながら焼いていく店員のヘラさばきのパフォーマンスがなかなか見応えがある。しかしよく見ていると、それは単なるパフォーマンスではなく、鉄板の上で土手になったキャベツと水分の多い生地を混ぜながらキャベツを細かく刻んでいる。このあたりの妙技が外国人に受けるのだろう。



【店員が焼いてくれるもんじゃ焼き】



【キャベツで作った土手の中に生地を流し込む】

■偶然と感動

私は焼いてくれている店員に「有名人の写真がたくさんあるけど、最近来たのは誰？」と質問すると、店員は「昨年放送されたテレビドラマ VIVANT の撮影で使われました」と教えてくれる。

私はその話に驚き、そして感激する。

実は、私は昨年モンゴルを旅行して、そのドラマを知った。帰国後に夢中でドラマを観たので記憶が鮮明に残っており、確かに主演の堺雅人や阿部寛がもんじゃ焼きを食べるシーンがあった。それがこの店とは、全く予想していなかった。

私の持論で「偶然と感動、期待と落胆」というのがある。それは、偶然に遭遇して感動するとその感動は何倍にも増幅される。これを“偶然と感動”と呼び、今回の私の感動は10倍くらいに増幅された。逆に期待していたのに期待が裏切られると“期待と落胆”になる。

インスタ映えや情報過多の現代においては期待と落胆の方が多いが、旅は偶然と感動、期待と落胆が表裏一体になって進行していく。だから旅は面白い。

■もんじゃ焼きを食べる

さて、店員に焼いてもらうこと約5分、「もう食べられますよ」と店員が言いながら、テーブルを離れた。

私は直ぐに一口食べる。ビールに合って旨い。

するとジモティが追いソースと青海苔をかけ始める。彼女曰く「ビールのつまみにはこのくらい濃くしないとね」と言っている。確かに追いソースと青海苔によってさらに旨くなっている。さすが地元、ただの呑兵衛ではない、地元の呑兵衛だ。



【追いソースと青海苔のトッピングしたもんじゃ焼き】

もんじゃ焼きをもう1枚注文し、焼いてもらう。ここでもまた店員との会話が楽しめる。そしてまた皆でシェアして食べる。その意味ではもんじゃ焼きはコミュニケーションツールとっていいだろう。これも江戸の下町文化の名残かもしれない。

■ハッピーアワー

もん吉を出て少し歩いていると、「もんろう」という店では“ハッピーアワー”の看板が出ている。その看板を見た師匠が、「これは入るしかない」と言って直ぐに店に入ってしまう。看板にはハッピーアワーは18時まで、アルコールが全て半額になると書かれている。それを見て残りのメンバーも急いで師匠を追って入店する。

たしか案内所でハッピーアワーをやっている店を聞いたら、そのような店は無いと強く言っていた。しかし、現にここにある。これはいったいどういうことか。

ジモティは「この店は新しい店だから組合に入っていないかも」と言っている。案内所でもらったパンフレットを見ると、この店の名前がない。

老舗の組合加盟店はハッピーアワーがなくても常連客が来るが、新しい店は常連客がいないから集客のためにやっているのだろう。

■もんじゃ焼きの真髄

アルコールは半額でもサービスは同じで、あのへらのパフォーマンスを見せながら店員が焼いてくれる。案外ここにもんじゃ焼きの真髄があるのかもしれない。

もんじゃ焼きの前身の文字焼きは、駄菓子屋の主人が文字を書いて子供たちに文字を教えるという側面もあったと私は思う。それを子供たちが真似をして文字を書いて焼いた。だから私の記憶では子供たちが焼いていた。

それはいわば寺子屋で、墨と紙が簡単に手に入らない時代で、尚且つ地域特有のものなのだろう。当時文字を習う必要のない農村や山村では生まれない文化かもしれない。

もんじゃ焼きのあのへらのパフォーマンスも、焼き手が食べ手であるお客に見せることで伝えたいものがあるのだろう。それは古き良き時代の粋な下町文化、江戸っ子の心意気かもしれない。

■夕景

2軒の店で4枚のもんじゃ焼きを4人で食べて、ビールもたらふく飲んだ。

至福の時を過ぎて、再び月島もんじゅストリートを歩く。夕方の海風が涼しくて、気持ち良い。上を見上げるとタワーマンションに夕日が当たって、金色に輝いている。実に見事な光景を演出している。

昼間は暑かったので人通りもまばらだったが、いつの間にか多くの人歩いている。これからが本番時間なのだろう。

【月島もんじゅストリートの夕景】



■旅の記録

実施は2024年8月20(火)の日帰り食べ歩きの旅の行程を示す。

13時に月島駅に集合、「もんじゃストリート総合案内所」に立ち寄り、もんじゃストリートを一往復、「もん吉」、「もんろう」でもんじゃ焼きを2枚ずつ食べ、勝どき駅前の居酒屋で反省会、20時に解散。怪我人なし。

費用は総合計で約8千円、もんじゃ焼きは2軒まわって飲み物込みで5000円だった。他は反省会費用と往復電車代になる。