

焼き場でうなぎを焼く三矢さゆりさん(右) 愛知県西尾市一色町



うなぎ通り「焼きは一生」

西尾 旧幡豆郡通信

全国有数のうなぎの産地、愛知県西尾市の旧一色町に、「三河一色 うなぎ通り」と書かれた大きな看板がある。数百店の道沿いに、養鰻場やかば焼き工場が点在することから名付けられた。キャッチフレーズは「この道に日本のうなぎの縮図がある」だ。

屋敷飯時、通りの食事処「うなぎの兼光」に入る
唯一の女性職人、三矢さゆりさん(28)が真っ赤な炭火の上でうなぎの串を何度もひっくり返していた。

兼光には2年前に事務員として入社した。だが、フオークリフトの免許を持っていたことから、2メートルの高さでかば焼きを運ぶ仕事や、ホールの手伝いも任せられるようになった。

もともと体を動かすのが好きで、「職人として焼き場に立ちたい。男の人が多いいから、女性がいれば格好いい」と思うようになった。社長に直談判し、今年に入ってから、事務員の仕事の合間にうなぎの開き方から教わり始めた。

「うなぎには個体差があるから、同じように焼いても、あれ？ 焦げちゃった、って」。先輩職人からは「焼きは一生」と言われている。

(北上田剛)