



うなぎ通り「焼きは一生

じるり  
西尾

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。数百筋の道沿いに、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。キヤツチフレーズは「この道に日本のうなぎの縮図がある」だ。

昼ご飯時、通りの食事処「うなぎの兼光」に入

兼光には2年前に事務員として入社した。だが、フーオークリフトの免許を持つていたことから、2ントラックでかば焼きを運ぶ仕事を、ホールの手伝いも任されるようになつた。

生きがいの見つけ方

「生きがいの見つけ方」

いう道具を打ち込んで固定する。でも、「当時は魚も開いたことがなかった」。

店で使うのは柄が無い包丁で、ずっと力を入れて握っていると手が固まり、すぐにはマメだらけになつた。

空いた時間に練習を重

たり、手でマルを作つて合図してくれたり。やりがいがあります」。三矢さんはシングルマザー。学童保育に預ける7歳の一人娘のためにも、早く一人前になりたい。そう、思つている。

と、うな重をほねばる人た  
ちではぼ満席だった。カウ  
ンター席の正面にあるガラス  
越しの焼き場では、店で  
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。

場に立ちたい。男の人が多いから、女性がいれば格好いい」と思うようになつた。社長に直談判し、今年に入つてから、事務員の仕事をの合間にうなぎの開き方から教わり始めた。うなぎを開くには、まず

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

ね、7月から店の焼き場に立つ。余分な脂を落とし、身が崩れそうになると途中で串を足していく。

焼き場でうなぎを焼く三矢さより  
さん(右) 愛知県西尾市一色町

(北上田剛)