

【76】「きしめん」の思い出

現役の頃、名古屋での勤務を2年経験しましたが、当時、関東や東京ではあまりなじみの無かった「きしめん」や「味噌煮こみうどん」というのを覚えました。

「きしめん」は東海道新幹線のホームに店があり、電車の待ち時間によくお世話になったものです。

「きしめん」は”ひもかわうどん”に削り節（おかか）を沢山のせただけのシンプルな食べ物で、値段も安く手軽なそばやラーメン（この頃は豪華のようですが）のような立ち位置にあります。

当時、調理人は、むくつけき男性で、削り節はセメント袋のようなクラフト紙の大袋から、直接ごつい手でつかみ採り、きしめんの丼の上に山盛りによそってくれました。

ちょっと待っていると湯気で削り節が縮んで丼の中に収まるので頃合いを見て食べるのです。

ところがある日、調理人が女性になり、削り節を盛るのも優しく料理ばさみでやってくれるようになり、量は大巾に減り以前の豪快さが失われました。

同時にもう一つ変化したことは、食券の自動券売機のメニューのボタンの順番です。

以前は「きしめん」から始まって色々具をのせた値の張るものへと値段の順に並んでいたのですが、今度は値段の高いものから安いものへと逆の順番になりました。

値段の安いこともあり単純な「きしめん」の原型の好きな私は、自動券売機の前で手間どり、一番最後のボタンが目指す「きしめん」とわかってホッとしました。

以来、年月が流れ、先日NHK、TVで新幹線ホームの「きしめん」が紹介され、大勢の愛好者がいることがわかり安心しましたが、自動券売機のメニューボタンの順番までは紹介されていませんでした。現在はどうなっているのでしょうか？