

発行元
東京新聞
南千住専売所
TEL3803-1781

発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090 (2657) 0300

すまいるたうん



第22号

平成19年

1月13日

健康満点メニューで半世紀 労働者の味方 仙成食堂

「仙成は、人が山を成す↓商売繁盛の意味で、とびをやっていた父の屋号なんですよ。」

「コッ通りの一口話」でお馴染みの杉山六郎さん（72歳）は、大学卒業後、乾物屋でスタートしました。当時は周りにドヤ（簡易宿泊所）が多く山谷も近い為、日雇い労働者の人達が1人前8円の茹でたうどんを買って醤油をかけて食べていました。そんな姿を見て「もっと栄養のあるものを、おいしい食事を安く労働者に提供したい」と昭和36年4月に仙成食堂を朝6時から夜9時まで開店しました。奥さんの実家が千住で八百屋さんを、杉山さんの妹さんが浅草でお寿司屋さんを営んでいたの両方から協力を得て豊富な野菜と寿司米（一等米）を使って提供した所、ご近所から苦情が来る程人が列を成して1日1200人近くの人利用されて大盛況。1日の睡眠時間が3時間という忙しさだったそうです。お持ち帰り弁当やおにぎりも始め、ほかほか亭などが視察に来た程で、仙成のお弁当はお弁当屋さんの元祖でもありました。時代は移り高度成長期も終わりました。なくなり、山谷人口も減りました。

今は仙成食堂も朝食の提供で朝6時から11時までの営業と午後5時半から7時までお弁当とおにぎり・惣菜の販売をしています。一昔前の東北出身の労働者の人達は、大盛飯を2杯も3杯も食べていましたので米の良し悪しがわかり、かつて毎日食べていた人が「仙成の飯が食いたい。」と遠くから来ることもあります。

ご飯は中盛り百五十八円。具だくさんの味噌汁は、ワカメと豆腐と葉物が入って七十三円。けんちん汁は人参・ごぼう・大根・葉物・豆腐が入って百五十八円。アサリ汁はてんこもりにアサリが入って百五十八円。アサリ汁を頼んで身を取り出し、ご飯の上に乗せて醤油をかけて深川飯気分で食べる方もいます。自慢のモツ煮込みは、時間をかけて煮込んでいますので柔らかく高齢者の人にも食べやすくなっています。百六十八円。煮魚・焼き魚は、めざし（4本）百五十八円、さんま・カレイ・丸にしん百五十八円、サバ・サケ・アコウダイ二百十円。煮物も切干大根・里芋・じゃが芋の煮物など旬の物も取り揃えて百五円から百五十八円。薬物のゆで物もあります。鯉節に乗せた生たまねぎ百五円も人気です。定食は、納豆定食三百四十五円。モツ煮込み定食は、モツ・おしんこ・ごはん・味噌汁で四三十円。貝汁（アサリ）定食はモツ・ご飯・おしんこ・貝汁がついて四百

八十円・めざし定食はメザシ4本に大根おろし・おしんこ・卵・ご飯・味噌汁がついて五百円。人気の日替わり定食は煮しめや肉団子など煮物が5品ついて冷奴・ご飯・おしんこ・味噌汁に卵か納豆がついて四百三十円。お醤油で炊き込んだおにぎりは220gと通常の倍の大きさで七十三円。

ざつとメニューを見ただけでも、健康をどんなに安く提供しているかわかります。「陰で高度成長を支えた人達に健康を届けたい。」そんな優しい気持ちで信頼となり、ファンは根強くおられます。もう3年前でしょうか。自転車ですべて倒れた労働者にさつと駆け寄り、「大丈夫？」と手を貸した杉山さんの笑顔に何気ない優しさがあふれていて感動したことがあります。ここに仙成食堂の原点があります。

杉山さんに会いにいらつしやいませんか。まずは夕方5時半からのお惣菜やおにぎり・お弁当を買ってみませんか。健康が、誠実で安価で栄養満点メニューの仙成食堂で手に入りますよ。

コッ通り

ここで
仲通り

仙成食堂
南千住5-37-6
TEL (3803) 5210
営業時間AM6時～11時
PM5時半～7時(販売のみ)
定休日:日曜日