

第505号

令和5年

3月20日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住専売店
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

味を継ぐ
都電名物「紅しようがの天ぷら」
お惣菜「きく」 覚前伸仁さん

都電名物 紅しようがの天ぷら

「この紅しようがの天ぷらの方が、食べやすいって発祥地の大阪の人が言ってくれたのよ。」

都電名物の紅しようがの天ぷらについて、お惣菜「きく」店主の覚前三枝子さんにインタビューしたのが16年前です。

テレビやラジオで取り上げられたり、ドラマで使用されたこともあります。遠くから紅しようがの天ぷらを買いに来られてその場で召し上がる方もいます。

「覚前三枝子さんのお母さんの名前からつけた惣菜の店きくは、自宅を改造し店をはじめ1年後、今のジョイフル三ノ輪の場所に移りました。三枝子さんは冷暖房なし、トイレなしの一坪半の店で暑さ・寒さに耐え、笑顔でお客様に應對しておりましたが、昨年の夏、家族に見守られ「ありがとう」の言葉を残し、ご逝去されました。

「母の味を継いで」

惣菜「きく」二代目店主の伸仁（昭和

56年生）は、子どもの頃から、店の手伝いを行っていました。店を継ぐ決心がついてから、きんぴらごぼうや切干大根等のお惣菜を作る様子をビデオで撮っており、何度も見返しながら母の味を守っています。並んでいるお惣菜は優しい味で出来上がっています。



「自分なりにやればいいじゃない」

三枝子さんの言葉通りに伸仁さんは新しいメニューも考案してヒット商品を生み出しています。

紅しようがの天ぷら以外に、季節の野菜の天ぷらがあります。また、食べると

口の中にとろっと黄身が広がる半熟たまご天、はんぺんの間にチーズを挟んだ「はんぺんチーズ」、はんぺんの間に納豆を挟んだ「はんぺん納豆」、ゲソ天はお酒のつまみに持ってこいです。プリプリ感が堪らないむきえび天や、玉ねぎ＋アサリのかき揚げ、長ネギ＋いかのかき揚げ、玉ねぎ＋桜エビのかき揚げ等、ここでしか味わえない物を取り揃えています。一味の揚げ玉は鍋物

に入れると赤くスープが染まり、辛い物好きな方



には癖になる味です。

継がれた味は伸仁さんによって守られ、かがり火となつて商店街に灯っています。午後になると店頭のスに座ってお客さんと談笑していた三枝子さんも、伸仁さんの姿を喜んでいと思います。

三角巾を付けて天ぷら揚げていた三枝子さんから、白い手ぬぐいで頭を覆って仕事する伸仁さん。変わらないのは天ぷらのようにサクサクした人柄と笑顔です。手土産で持って行かれる方も多くいますが、電話で予約もできます。



お惣菜の店 **きく** TEL 3807-0615

荒川区南千住1-19-2
(ジョイフル三の輪商店街 瑞光公園近く)
TEL: 03-3807-0615
営業時間: 10時30分～19時
定休日: 日曜、年末年始