



丸小鮮魚店

MARUKO-SENGYOTEN

市内西本町にある丸小鮮魚店は、江戸時代から続く魚の卸商として店を構え、現在10代目に当たる主人の小林市郎さんが家を守っている。

「先代までは船もあり、漁師もしていた」と話す小林さん。現在は、魚の卸商に加え、かつての仕出し料理技術を生かした手作りの総菜販売を行っている。

店内に並ぶ魚介の天ぷらや自家製のえご、手づくりのごま豆腐や昆布巻き。ほっこり柔らかな男爵芋とカニの剥き身がたっぷり入ったカニコロケは人気の一品。実はこれ、市郎さんの妻、圭子さんが昔からつくっていた料理なのだそう。他にも、春には山菜や竹の子など旬のお惣菜、魚の煮付けや柏崎名物の鯛めしなど安くて新鮮、ほっとする味わいの惣菜が評判を呼んでいる。また、来客時の刺身や手巻き寿司用の盛り合わせなども予約注文可能。贈答用には自家製西京味噌に漬け込んだサーモンやイクラ、数の子などもおすすめだ。

さて、柏崎では昔からお正月に年神様として天神様をまつる風習があり、10年前から家々の天神様をめぐる『越後 天神さま街道』のイベントが行われている。丸小鮮魚店にも代々受け継がれてきた天神様があり、数年前からこのイベント

に参加して自宅の天神様を公開している。

小林家の天神様の箱書きには、『天神宮 弘化3年 小林紋治郎』と記され、箱の中には寄木造りの天神様がひげをたくわえ堂々とした御姿。江戸後期に書かれた柏崎日記にも「魚屋 紋次郎」の記述があり、祖父の頃まで代々当主は小林紋次郎の名を襲名してきたという。

子どもの頃から天神様を『家の守り神』として大切にしてきた。天神様は、毎年12月31日の早朝、仕事がひと段落ついた午前6時頃から飾り付けをする。商売に関わる船の鑑札や仕入帳も飾り、お供えもち、鮭の一のひれ、りんご、みかんをお供えする。そして、天神様がお発ちになる1月25日には、ふぶき餅を供えて夜に片付けるのが昔からの慣わしという。

また、小林家の玄関左には大きな神棚が置かれている。社には天照大神、御稻荷様の御札。そして以前は、竜神を祭る寺として漁業関係者に信仰の厚い、山形県の名刹善宝寺の御札が長い間大切にされていた。さらに西本町石井神社内の稲荷社には小林家の御稻荷様も合祀されている。

小林家では毎朝神棚にお参りし、仕事が終わった後にもお参りをするのが通例だという。日々の信仰心や神々への祈りはよすがとなって家を守り繁栄させていくのだと、改めて小林さんの話を聞き感じたのである。



お問い合わせ

柏崎市西本町2-5-8
TEL: 0257-22-4059
営業: 午前10時～午後6時 休: 日・祝日

第10回 越後 天神さま街道

全37か所で行われる1月5日(日)～25日(土)まで開催中。
詳細な日程はパンフレットまたは三忠呉服店までお問い合わせ下さい。
三忠呉服店 TEL: 0257-22-3624