

## カゼの行儀のサービスマン 浅草とんかつ屋のこの奇抜

「目から鼻に抜ける」というほどではないにしても、昔から、すばしこくて機転の利くことを身上としてきたのがジャーナリスト。そのジャーナリストがとんかつ屋を経営したらどうなるか。以下は、とんかつ屋創世期ともいべき昭和初期の実話である。

わが国に初めてとんかつ屋なるものが誕生したのは昭和七年、上野の「楽天」という店だった。が、これとほとんど時を同じくして、浅草の区役所前に看板を揚げたのが「喜太八」と大石辰五郎で、この人、前歴がジャーナリストというだけあって、こと宣伝に関しては現代の広告マンも顔負けのアイデアマンだった。

たとえば、当時はまだ、一般の人には文字通り珍奇で、にわかには近寄りがたい料理と見えたとんかつを売り込むため、浅草は三社の神主柳瀬福市に頼んで「豚供養」なるイベントをぶち上げるといった奇想ぶり。豚と神社といったコンビネーションがなんとも珍妙なら、神主がもったいぶった表情で読み上げるノリトがこれまたシャレとふざけのオンパレード。いまに残る「チン・トン・シャン」の合の手は、大石辰五郎がこのとき編み出したものという。ちなみに、この豚供養の当日は、警察官が何十人と出動して交通整理に当たった。騒ぎだった。

喜太八の名を一気に高め、それこそこのアイデアマンを「豚（とん）」で勝った!

と思わせたのは、某年、神風ならぬカゼが大流行した年だった。当時、新橋―浅草間には市営バスならぬ青バス（民営）が走っていた。

民営だから経営安定を図るため、バスの中に車内広告ならぬ車内ビラを何十となくぶら下げていた時代。

## 冷凍肉の上手な解凍方法

冷凍肉は、低温でゆっくり解凍するのが原則です。肉のうまみとなつている肉汁が急に流れ出ないようにするためです。

仮に、冷凍肉を夕食の材料に利用する場合、肉の大きさ、季節、庫内温度などによっても違います。前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してください。

いまでも私営バスなどではそんな形の「団体旅行募集」などにお目にかかるが、わが大石辰五郎は、そんな車内ビラの宙づりの中に真っ白いちり紙の束をぶら下げたのである。

折しもカゼの流行期とあって、水っパナは出るが、ちり紙の持ち合わせがないといった乗客が、目ざとくそれを見つけて一枚もぎとると、そこには控え目に「ハナ紙にお使い下さい―喜太八」と書かれてあった。

その心憎い演出に、鼻カゼに泣かされていた純朴な昭和っ子たちが、ならば喜太八へお礼参りに行かずんば!という気になったという。