

まちの大衆酒場から見える

川崎の過去・現在・未来

川崎は明治・大正期からの目覚ましい工業化、川崎大空襲の戦禍、高度経済成長を経て、今や人口150万人を超える人々の住む都市となり、さらに歩みを進めています。この歴史と共に歩み、人々の腹と心を満たし続けているのが、川崎駅東口近くにのれんを掲げる大衆酒場「丸大ホール本店」です。大正から令和にかけて、変わってきたもの、そして変わらないものは何か。福田紀彦川崎市市長ののれんをめぐり、そのルーツをたどります。



丸大ホール本店従業員 丸大ホール本店OG 川崎市市長 丸大ホール本店代表 丸大ホール本店 丸大ホール本店OG
浅井 孝 宇留野 美江 福田 紀彦 野中 茂 野中 靖子 道家 政枝

大正からのルーツ よしず張りの再出発

大正13年7月に誕生した川崎市。町村編入による人口増や鉄道の開通、工業化の波に乗り、川崎駅周辺は特に活気が生まれていきます。しかし第二次世界大戦中、川崎大空襲があり、辺り一面は焼け野原となりました。丸大ホール本店は、よしず張りの小さな店から再出発を果たします。

福田 今年は川崎市制99周年で、翌年の令和6年には100周年を迎えます。川崎市は大正13年に誕生しましたが、丸大ホールの歴史も大正時代にまでさかのぼると聞きました。

茂 大正14年の川崎駅前の地図を見ると、丸大の名を冠するお店として「丸大食堂」「丸大洋食部」「丸大清涼飲料部」が既に見られ、私の父方の祖母・野中コツルの弟が営業していました。現在、京急川崎駅近くにある「鰻まるだい」は丸大の直系にあたります。丸大ホールは父方の祖父の野中伊文が、東京で製麺業をしていた伊文の兄を頼って山梨県から上京し、大正7年にコツルと結婚したことで生まれました。

福田 今の場所に移転したのはいつごろでしょうか。

茂 昭和11年ごろと聞いていますが、当時の資料は焼失してありません。家族も横浜市の戸塚に疎開していました。祖父が営業を再開したのは、昭和20年の終戦後です。

福田 昭和20年の川崎大空襲では、川崎駅の辺りは甚大な被害でしたからね。

茂 現在の場所に移った時には、周辺には田んぼばかりが目立っていて、よしず張りの小さな店が再開したと伝え聞いています。

福田 戦後すぐのころは食糧不足でしたよね。どんな商品売っていましたか。

茂 一番人気はたい焼きでした。今の川崎駅西口方面に明治製菓の工場があって、そこで働く女工さんたちがこぞって訪れていました。

道家 たい焼きを一つ一つ鉄ゴテで焼くと甘い匂いが広がって、それに、あんがしつぽからはみ出るくらい入っていると評判でした。

福田 明治製菓も工業都市・川崎の発展に大きく貢献してくださっていました。そこでは全国から多くの方が働いていたと思います。丸大ホールは、川崎の工業発展を支えてきた方々のお腹を満たしていたんですね。

夜勤明けの腹を満たす

昭和30年代に高度経済成長期を迎えると、市内工場は再稼働し、駅前には百貨店が進出、商店街には一大繁華街が生まれました。工場の煤煙が空を覆う中、川崎は活気を取り戻していきます。

茂 昭和30年代の看板娘を紹介させてください。はるちゃんこと、宇留野美江さんです。
福田 昭和30年代の看板娘ですか！ お生まれはどちらですか。

宇留野 新潟県東頸城郡牧村の出身です。現在の上越市ですね。17歳まで雪深いところで育ちました。コツルさんと同郷の縁があって、川崎に昭和30年に来て、結婚までの7年間、丸大ホールでお世話になりました。

福田 私もはるちゃん、と呼ばせていただいてもよろしいでしょうか。この写真(左下)に写っているのが、若かりしはるちゃんですか。
宇留野 そうです。私を含め、多くは住み込みで働いていました。この時の丸大ホールは、木造2階建に建て替わりまして、営業中は2階で宴会があって、営業が終わると、宴会会場を片付けて私たちが寝泊まりしていました。休みは月に1日だけで、仕事ばかりでしたがつらいとは思わない、毎日が楽しくて充実した日々でした。

福田 この写真、刺身が35円って書いてありますよ。私の親父の初任給が1万7000円ほどだったと聞いていますから、現在の貨幣価値で考えると350円くらいかな？

宇留野 当時はアジフライが人気でしたし、今も一番人気のもつ煮も売っていました。安くて、おいしくて、本当に毎日満席でした。

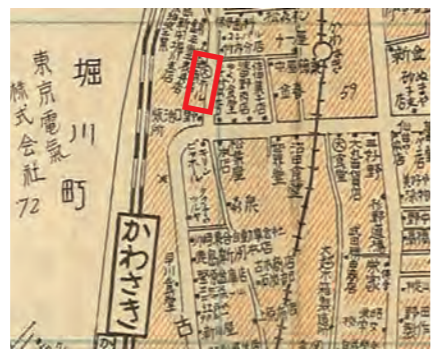
福田 この時は、どんな方がお店に来られていたんでしょうか。

宇留野 周辺の工場で働く男性の方がほとんどです。私の夫もお店の常連さんでした。この写真の私の左隣にいる3代目の名物女将だった道子さん(茂さん・道家さんの母)には、結婚式から新婚旅行まで見繕ってもらい、本当の家族のようにしてもらいました。

福田 温かな職場だったんですね。他の住



昭和30年代の写真。後列左から2番目が宇留野美江さん。後列左端が3代目・道子さん。オサシミ35円、カキフライ35円など品数も豊富所蔵/丸大ホール本店



東京交通社『大日本職業別明細図』(昭和12年発行)には、現在の丸大ホール本店の位置に「丸大ホール」の文字が確認できる。出典/国会図書館デジタルコレクション(一部加工)

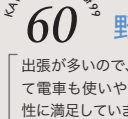


東京交通社『大日本職業別明細図』(大正14年発行)には、「丸大食堂」が確認できる。「丸大ホール」の文字はまだ確認できない。所蔵/川崎市市民ミュージアム(一部加工)



59 福田 紀彦
 多くの人を受け入れている川崎には「おせっかい」のDNAが人に、土地に根付いています

昭和47年生まれ。川崎市立長沢小学校、川崎市立長沢中学校卒業後、渡米。米国アトランタマッキントッシュハイスクール卒業。米国ファーマン大学政治学専攻卒業。神奈川県議会議員、神奈川県知事秘書、早稲田大学マニフェスト研究所研究員などを経て、平成25年川崎市長に就任する。令和3年10月に再選を果たし、3期目。宮前区在住。



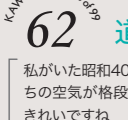
60 野中 茂
 出張が多いので、羽田空港から近くで電車も使いやすいアクセス利便性に満足しています

昭和28年生まれ。2代目・野中敏夫と3代目・道子の長男。公認会計士の事業を営みながら、現在は丸大ホール本店の4代目として経営に携わる。



61 宇留野 美江
 新潟から出てきた私を家族のように受け入れてくれました。小美屋デパートでの買い物が懐かしい

昭和13年生まれ。17歳の時に新潟県を出て、川崎市の丸大ホール本店にて住み込みで働く。3代目・道子と共に昭和30年代の丸大ホール本店を支えた。



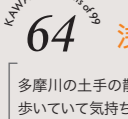
62 道家 政枝
 私がいた昭和40年代よりも、今はまちの空気が格段に良くなり、駅前もきれいですね

昭和22年生まれ。4代目・野中茂さんの姉。昭和40年に安田信託を退職し、丸大ホール本店を母・道子と共に支えた。現在は千葉県に在住。



63 野中 靖子
 隣り合ったお客さん同士で、自然と会話が広がる姿にほっとします

昭和32年生まれ。4代目・野中茂さんとの結婚を機に、日本航空を退職し、昭和61年から平成17年までの20年間、丸大ホール本店で働いた。



64 浅井 孝
 多摩川の土手の散歩は、景観もよく、歩いていて気持ちがいいです

昭和24年生まれ。20代の時に静岡県から川崎市に引っ越し、中華料理屋で修行を重ねる。丸大ホール本店では平成20年ごろから現在まで勤務している。



撮影・取材協力
丸大ホール本店
 川崎区駅前本町14-5

昭和の香りを感じさせる看板とのれんが目を引く大衆酒場。10時から21時まで営業。土曜日定休。



み込みの方も各地から来られたのでしょか。
宇留野 お米の行商に来ていた栃木県とか、山形県とか、いろいろな地方から来られた方々と一緒に働いていました。

茂 よく丸大ホール本店って言うけど本店だけしかないじゃないか、なんて言われますが、かつてここで働いていた人や父方の親戚がそうした縁で栃木県や川崎市内で支店を開いていたんですよ。

福田 だから、本店なんですね。それで、茂さんのお姉さんがお店に立つようになるのは、昭和40年代の高度経済成長期のこのですから、人がたくさん来て大変だったでしょう。

道家 母・道子を支えるために結婚するまでの間、働いていました。臨海部の工場が盛んに動いていて、この時は10時開店、22時閉店。お店を開けると夜勤を終えた工場の人たちがたくさんやってきたのを覚えてます。私たちは仕込みのために朝から厨房で準備をするんですけど、母と仲良くなった常連さんは、お店のシャッターを勝手に開けて、ビールを取り出して飲み始めていました。
福田 夜勤明けの方は待ちきれなかった訳ですね。

道家 母も冬になると「寒いでしょ」とお味噌汁を出したり、常連さんは常連さんで開店の準備を手伝ってくださったり。「昔の人は人情がある」とよく母から聞かされてきました。それでだんだんと開店時間が早まり、昭和60年代には、8時半から22時まで営業するようになったんです。

昭和の香りを残す店へ

昭和50年代後半から川崎駅前の再開発が進み、百貨店の改築・新設や駅東口地下街アゼリアのオープンなど、今につながる川崎駅前の風景が形成されていきました。平成9年に丸大ビルとなった丸大ホール本店は、あえて昔ながらの昭和の香りを色濃く残り、令和になった今でも愛され続けています。

(厨房から名物のもつ煮などの料理が届く)
福田 僕、これ、ちょっといたたいてもいいですか。いい匂いがして。



10時開店、21時閉店としていますが、父と母の精神を今の時代まで受け継ぐことができているのはとても誇らしいです。

変わらない「譲り合い」の精神

川崎市は今後、川崎駅周辺の再開発事業や市役所新庁舎の開庁など大きな変化を続けていきます。その中で変わらないものは何か。未来に向けて語り合います。

福田 川崎は、いろいろな地域から出て来られた方々を受け入れて、発展してきた多様性のまちだと私は考えています。そうした時に、受け入れる側の方々は非常に優しい気持ちを持っているまちだとも言えると思います。

茂 ぜひどうぞ。調理師の浅井さんが作ってくれました。

浅井 私は元々、20代のころに静岡市から川崎に出てきて、「新萬里」という中華のお店で働いていました。今から15年ほど前に60歳を過ぎて、丸大ホールの調理師募集の張り紙を見て応募してから今まで働いています。

茂 「新萬里」は、うちの斜向かい辺りにあって。父が「今日の夕飯は新萬里だぞ」と言ってくれた時は、子どもながらにうれしかった。
福田 その当時は、個人が運営する飲食店がたくさんあったんですね。

茂 今のようなチェーン店はむしろ少なく、20階建ての建物などはもちろんありませんでした。2階建ての民家もちらほら、という感じ。

福田 あれ、でもこちらの丸大ホールさんって平成に建て替えられていますよね。それにしては昭和の雰囲気の色濃く感じることが出来ます。

茂 設計士に頼んで、なるべく昔のままにしてもらいました。評判も上々で、常連さんからも「ちっとも変わってない。安心する」と言ってもらっています。

福田 変わっていないといえば、今も昔も満席なのは変わらないですよ。

茂 ありがたいです。昭和60年代の客層は神奈川臨海鉄道や日本通運、国鉄(現JR東日本)、味の素、日本鋼管(現JFEホールディングス)といった企業の方々がよく来ていました。宴会シーズンには、2階の宴会席の床が抜けるんじゃないかと思うほど。その時はほぼ満席で、奥の方にひと席だけ空いていて。諦めてすぐに帰ろうとした男性に、常連さんが「兄ちゃん、ここが空いているからこの席に座りな」と声を掛けて招き入れてくれました。

福田 川崎のまち全体もそういう雰囲気がありますよね。譲り合う、というか。人情を感じる、というか。

茂 うちはずっと相席でやってきていますが、ある時、相席になったご婦人が、隣の席の初老の男性と話しているうちに仲良くなって、それでしまいは涙ぐんでしまった。亡くした父のことを思い出したんだとか。いろいろな人が集まる場所だと、人情も生まれやすいのだと思います。

福田 今はなかなか一つの皿をみんなできき合って食べるっていうのも減っちゃいますけど、丸大ホールで席を譲り合って、もつ煮をつき合って、酒を酌み交わし合って。そんな姿がいつまでも続くといいな。

茂 先代から引き継いできた温もりを感じられるお店であり続けられるよう、これからもお店を続けていきたいです。



名物のもつ煮。10kgのもつは2日ほどで売り切れるという。一人前350円