

ヘルマンさん所縁の人に聞く

ヘルマン工場の思い出

本会会員 飯田 偕子



私は昭和三十五年から狛江に住んでいます。当時の狛江は、家は建っていたものの、周囲は畑や田んぼばかり、近くにはきれいな川が流れているのどかな風景でした。そんな一角に屠殺場があることを知りました。豚の鳴き声が周期的に聞こえて来ましたが、あまり深く考えることもなく一風景として見ていました。後日この屠殺場の中にヘルマンさんのハムの工場があったとは全く想像すらしていませんでした。

当時の食生活は、今から思うと貧しいもので、今のようにスーパーもなかったもので、八百屋さん、魚屋さん、肉屋さんなど必要に応じて一軒一軒お店をまわりながら買い物をしていました。私は肉が好きなので、よく肉屋さんに行ってハムやソーセージなどを買っていました。今では見かけることがなくなった赤い表面のハムやソーセージが当時手に入るものでした。

狛江に住み始めてから自宅のすぐ近くにハム・ソーセージの売店があるということを知りました。その場所は昔六郷用水があった辺りで、既にハム・ソーセージの工場が出来ており、そこで作っているハム・ソーセージを小さな売店で売っていたのです。その時はじめてヘルマン・ウォルシュケという名前を知りました。わが家の家計事情では買うことをためらう程の値段だったと記憶しています。そこの切り落としのハムを初めて買った時、美味しそうな梅色の柔らかそうなハムを見て、ワクワクしながら帰ってきたことを覚えています。はじめて味わったヘルマンさんのハムは、どこのお店でも買えない狛江のこの場所だけの特別なものと思いました。その後は時々切り落としでないハムを買って自分へのご褒美と言いながら味わっていました。いつの頃でしょうか、このお店がなくなっていたのはショックでした。この頃にはデパートでも沢山のハム・ソーセージが並びましたが、ヘルマンハムは見つけることができず、残念な思いでした。

私のハム好きは、この頃のヘルマンさんのハムの影響ではないかと思う程です。今は美味しいハムを食べたくなると自分で作っています。きっと脳裏にはへ

ルマンさんのハムを思いながら作っているのではないか……と思っています。

そんなヘルマンさんのことを何も知らずに過ごしていましたが、最近になってヘルマンさんの記事を目にすることが多くなり、狛江に縁のあるヘルマンさんのことを、もっと知りたくなりました。

ちなみに池田(龍)会員が飯田偕子さんにお店の雰囲気などもお聞きしたところ、売店は道から階段が二段くらい上がってドアなどではなく間口は1.8mぐらいしかない狭い場所だった気がします。買いに来るお客さんで混んでいることもなく、買い物風景も長閑なものでした。お客さんの年齢層などは全く記憶がありません。とのことでした。