



● 高崎だるま弁当

高崎の観光再発見 VOL.27

Takasaki's
Sightseeing
Rediscovery

「だるま弁当」に乾杯!

駅弁の代表格。高崎と言えば「だるま弁当」



●ビジネス新幹線に
旅情をみつける

高崎駅から新幹線に乗ると、本当に大勢のビジネスマンが乗車しており、なるほど、こうやって日本経済が動いているのだと感心する。「駅弁は旅の楽しみ」などと言うが、朝の通勤新幹線の中には、もはや高崎名物の駅弁として不動の地位を築いた「あさがゆ」が人気だ。お昼頃の新幹線になると、車内で駅弁を食べている人の姿もあり、ビジネス出張の一人旅でもけっこう旅情を味わえるものだ。さて、高崎

駅で上り新幹線の自由席に乗り込んだ。幸い、車内はさほど混んでいなくて、窓側の席に座ることができた。

新幹線が高崎駅を出発し、加速を始める。私と同じ列の向こう側の窓際に座っていた御仁がゆっくりと「だるま弁当」と缶ビールをテーブルに取り出した。まさに鉄道の旅の醍醐味、昼間からビールである。だるま弁当の赤い容器と缶ビールが輝いているかのようだ。

御仁は「いただきます」と目礼するかのようのだるま弁当の封を開け、缶ビールをシュポツ。高崎との別れを惜しむかのように車窓の風景を眺めながら、だるま弁当を一口、二口と食べ、缶ビールをグビリとやっている。「ああ旨い」という、つぶやきが聞こえてくるようだ。

●冷めてもいいし
駅弁ならではの心づくし

だるま弁当は、群馬らしい山の幸がご飯が見えないくらいに並んでいて、郷土への誇りを感じる。まず山クラゲを一口。ピリ辛

でビールの相性もよい。お弁当のセンターを務めるのが鶏肉と鶏八幡巻である。穂先竹の子、丸ごとしいたけも存在感があり、センターの座を狙っているかのようである。山菜や上州名物のこんにゃく、花豆、小ナス漬のラインアップが名物として彩りを添える。

知らずのうちに、はしの動きが加速し、ビールで胃の中へと流し込む。片隅にちよこつと鎮座する栗が、フタを空けた時から気になっているのだが、この甘みが上州人のおもてなしである。お弁当なので、冷めたときにもおいしい素材と調理法が決めた。車内では、過度の香りは周りの迷惑になる。お新香の選定は気を使っそうだ。衛生管理も重要で、駅弁づくりはまじめでごまかしのきかない仕事なのだ。

●駅弁第一号は高崎とどう説く

だるま弁当を作っている高崎

弁当株式会社は、「たかべん」と呼ばれて親しまれ、高崎駅と同じ明治17年(1884)創業の駅弁の老舗である。日本の駅弁第一号は明治18年の宇都宮駅が定説とされているが、高崎駅のほうが開業が早く、駅弁第一号は高崎とする評論家もいる。

●容器にも注目

だるま弁当は、日本一のだるまの産地・高崎の名物として昭和35年(1960)に始まり瀬戸物の器で売られていた。この器は重く、持ち運びが大変だったので、軽量化のため、昭和47年に現在のプラスチックに切り替えた。当時はプラスチックの方がコスト高だったそう。このプラスチック容器は貯金箱として使える。ちなみに、いくら貯金できるのか、たかべんが試したことがあり、十円と百円硬貨は650枚、五百円硬貨は540枚入ったそう。瀬戸物の器は達磨大師の顔がフタになっており、これを再現した「復古だるま弁当」も数量限定で売られている。フタがキティちゃんのだるま弁当は子どもたちに人気で、こちらも数量限定の商品となっている。