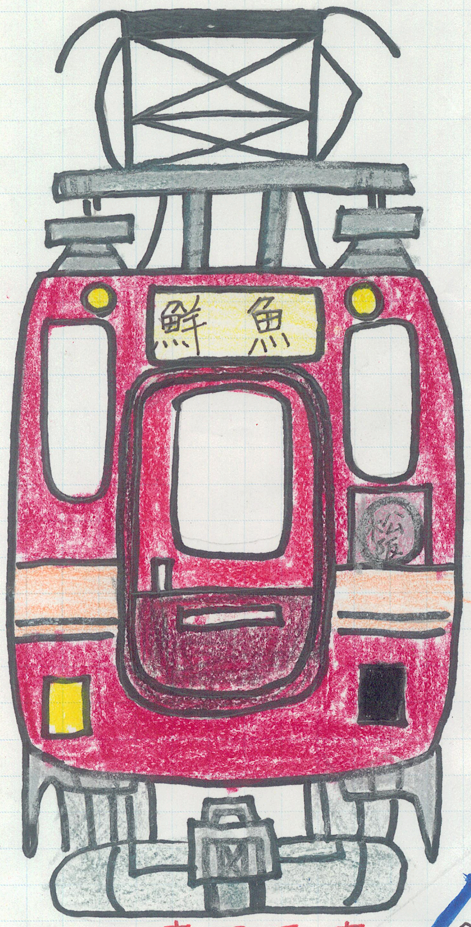
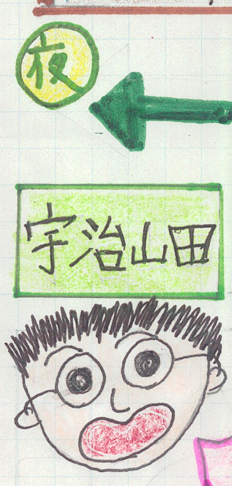
時こく表にのってない まぼろしの列車 鮮魚

2016年 夏休み特別号 発行者 大森 一平





時々、ぼくは地元の駅「河内国分」で鮮魚と書かれた赤色の見慣れない電車を見かけることがある。「鮮魚駅 行き?!」まさか?! そこでぼくは、なぞの鮮魚列車について、知らべることにした。

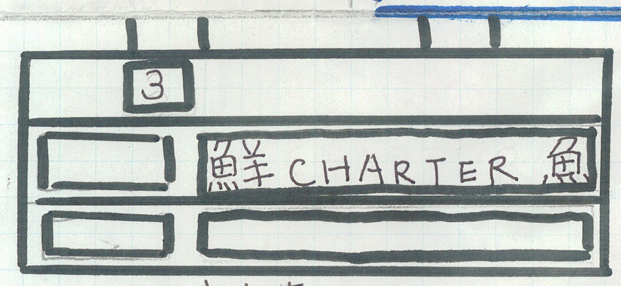
鮮魚列車とは

伊勢湾でとれた海の幸を持った行商人が、それらを大阪まで運ぶための列車のこと。(鮮魚駅行きでは、ありませんでした。)

早朝、宇治山田駅を出発。松阪駅で、魚をつみこみ、大阪上本町駅へ。

鮮度が一番のこの商売。上本町駅へ到着後、手早く魚貝類の入ったはっぽうスチロールの箱を台車にのせ、それを車につみこむ。そして、大阪市内の、商店街にある自分たちの店に運ぶ。今朝、入ってきたばかりの新鮮な魚を自当てに、次々とお客さんが四貝いに来る。

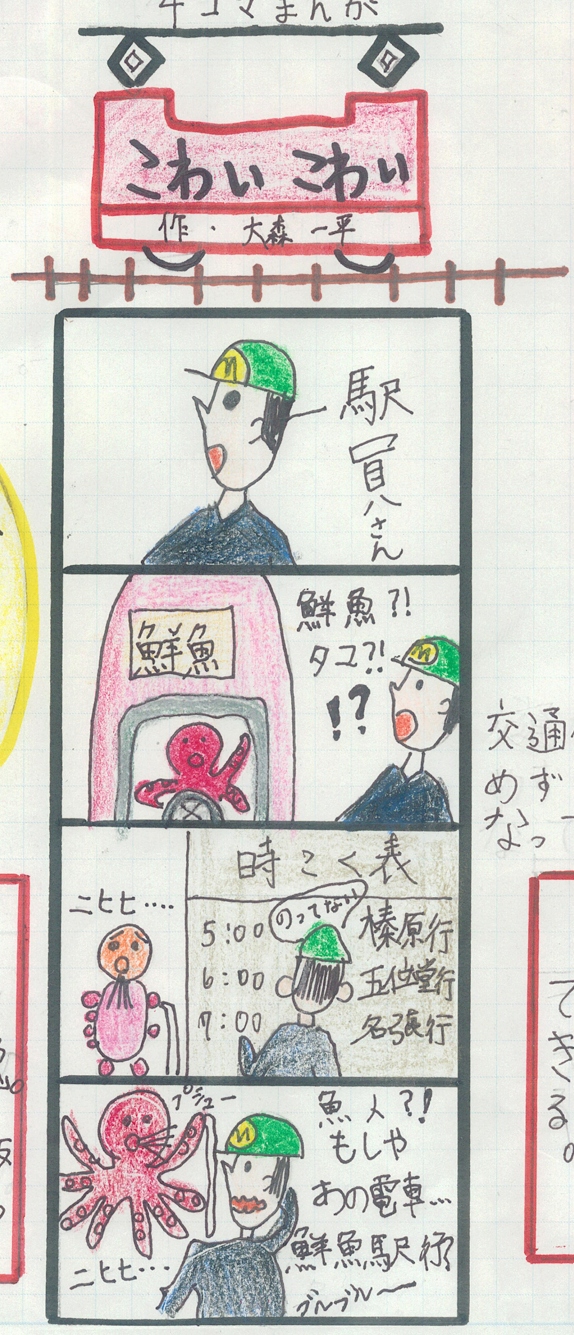
行商人は、朝、大阪に到着し、夕方まで魚を売り、夜また三重県へもどる日々である。



駅の案内表示器では
「鮮魚」「CHARTER」
(チャーター・貸切)と表示。

駅のアナウンス
まもなく3番乗り場に団体貸切列車がまいります。一般のお客様はご乗車になれませんのでご注意下さい。

4コマまんが



鮮魚列車の運行ルート

所要時間…二時間半(片道)

日・祝をのぞく毎日運行

交通が発達し、鉄道がすい退していく中でめずらしい鮮魚列車は近鉄の風物詩となっている。

クイズ

Q 魚を車ではなく電車で運ぶメリットは?!

A じゅうたいの心配がないから新鮮なままの魚貝類を届けることができる。

編集後記

決まった人を朝・晩2回乗せるだけだから、時こく表には書いてないまぼろしの列車「鮮魚」。生きた魚だけでなく、マグロのおさし身も、のっていたのがいがい。三重県の人が大阪に自分の店を持っていることにもびっくりした。まだまだ鮮魚列車のなぞは多そうだ。

魚鮮魚専用列車「鮮魚列車」を運転しているのは近鉄だけ。