



あの日、未来は明るかったー。
 慌ただしくもほっこりと、
 現代人の郷愁を誘う
 “昭和30年代のマスカルチャー”

コマソンの女王 楠トシエ

The queen of commercial songs

かつてテレビのCMは、「おトイレタイム」なんて呼ばれて邪魔者扱いされていた時期が長く、スポンサーの悩みの種だった。それでも人々の記憶に残るCMも生まれ、いわゆる「コマソン（コマーシャルソング）」が威力を発揮した。近年ではアート引越センターがこれで急成長したのが好例だ。テンポのいい曲に社名や商品名を乗せたコマソンは、いつの時代にも極めて有効な広告手段といえるだろう。

その力を世に知らしめたのは、元祖といわれる三木鶏とり郎ろうであった。三木はラジオ時代の昭和20年代からコマソンの作詞作曲を手がけ、テレビになってからも多くの傑作を世に出した。明るいナショナル、仁丹、三ツ輪石鹸、エノケンこと榎本健一のサンヨーカラーテレビ……。いずれも、本編の番組をしのぐほどのCMだった。戦後の自由な雰囲気を実現した明るく健康的なメロディは、上り坂の昭和30年代にもよくマッチし、三木の門下の楠トシエのキトシエが唄うと、いっそう輝きを増した。船橋ヘルスセンターのCM曲なんか益踊りにも使われ、イントロの1、2秒を聞くだけで気分が高揚して踊り出したくなってきた。

楠は三木作品以外にも、ヴィックスドロップ、カップ黄桜、ハウスパーモントカレーなどのコマソンも唄い、カップ黄桜は近年まで続くロングヒットとなった。同時期には天地総子やスリー・グレイセスといった人気コマソンの歌手も注目を浴びていたが、楠は抜きん出ている。NHKの専属タレント第1号でもあり、歌手として紅白歌合戦にも7年間連続出場。長寿番組『みんなのうた』の第1回放送（昭和36年）も『おお牧場はみどり』と楠の唄う『誰も知らない』であった。NHKの人気公開番組『お笑い三人組』や人形劇の『チロリン村とくるみの木』と『ひょっこりひょうたん島』のレギュラー

の他、多数のドラマや映画にも出演。アメリカのドラマ『うちのママは世界一』などの主題歌や、歌手でもあるドリス・デイの映画『猿の惑星』（1967）の吹き替えも担当した。当時、楠の姿を見ない、声を聞かない日は無いと言っているぐらいの八面六ろっ臂びの大活躍だった。

映画『ALWAYS 三丁目の夕日』（2007）でも彼女のケロリンのCMが流れている。母親ぐらいの年齢だったが、パッチリ目の愛らしい容姿で、ほんのり色っぽい。ちょっとかすれたハスキーボイスに最大の特徴があり、江戸っ子らしい（神田生まれだ）気風の良さや親しみやすい庶民的な個性は、誰からも愛された。ぎりぎり二枚目半のところで止まって三枚目にならず、シリアスな役も演じられる達者さには感心した。ことさら自己を前面に出すわけでもないのに、どんな役を演じても楠その人の明るく温かな人柄を感じさせ、心地良く染み入ってきた。テレビというメディアにはぴったりの逸材だった。唄ったコマソンは千曲に上るといわれる。僕たちは楠の唄を聞いて育ち、近所の親しいおばさんのように、彼女がいつもそばにいるのが当たり前になっていた。1970年代に入っても、愛川欽也がロバ君をやった『おはよう！こどもショー』や『ウルトラマンタロウ』に顔を見せた。後になってみると、主役級の人より準主役や脇でよく出ていた人の方がずっと懐かしく感じるものだ。現在で言えば、大杉漣あたりがこれに当たるだろう。楠の場合は昭和の終わりごろの『四捨五入殺人事件』（原作・井上ひさし）や先般亡くなった田中好子の『黒い雨』（1989）のころでさえお久しぶりだったが、常に全盛期のまま、第一線という気がする。その後も出演を続けて、『トイ・ストーリー2』（1999）の吹き替えも担当。高齢もあってさすがに出番は減ったものの、やはり「現役」な感じは変わらない。彼女の声を聞くだけで、心が和む。楠のレコードは中古レコード店でも大人気だという。数年前には他のヒットコマソンも収め



『楠トシエ大全』キングレコード

たCD『楠トシエ大全』も発売された。フルーツドロップを散りばめたようなジャケットも、レコード時代の物に楠自身がアレンジを加えたもので、たちどころに当時へと誘ってくれる。

CM好感度ランキングなんてものがないので、話題になったCMも数多い。全般に随分洗練されたと思う反面、イメージばかりが優先されて何のCMかわからない物も少なくない。元気の出るCM、後世に残るCMが果たしてどれだけあるだろうか？ 今こそ必要なのは、楠のように日本中を明るく照らす歌声ではないだろうか。

電気釜の憂うつ

Electric rice-cooker

人でも物でも、第一印象が肝心だ。最初の2秒が勝負とも言う。僕の場合、電気釜との初めての出会いはまことに印象の悪いものだった。

祖父母と同居する我が家では、ご飯はずっと羽の付いた釜でガスを使って炊き、そういう物だと思っていた。食事時間に合わせて炊き、誰かが遅くなる時は冬ならそのままコタツに入れ、他の季節は魔法瓶と同じ原理の保温ジャーで保温した。コタツに長時間置くと干からび気味になり、保温ジャーだと水蒸気で逆に水っぽくなった。

うちは朝食にご飯を食べる習慣は無く、昼の給食もパン。当時は「味の素」を食べると頭が良くなる」と何にでも掛ける人が多かった一方、「ご飯の食べ過ぎはバカになる」という俗説も信じられ、名女優の太地喜和子（当時は志村妙子）も出演していた



国内納入実績 1,300台*

日本のエンターテインメントを支える
ワイレスインターカムシステム

BOLERO

Standalone & Integrated

ブロードキャストライブパフォーマンス スポーツイベント
屋内/屋外、固定設備/可搬設備を問わず、圧倒的なカバーエリアの
広さとクリアな音質で高い評価を得ている、Bolero IP対応ワイレス
インターカムシステムのベルトパックユニット。日々、エンターテイン
メントの最前線で使用されています。

*2022年1月現在



詳しくはウェブサイトへ



DTM Final



Wimbledon 2017



DFB Cup(CFB vs BVD)

『ナショナル・キッド』のセリフにも出てきた。栄養不足もあって高カロリーの洋食信仰が強く、給食のメニューも洋食を中心に中華が次いで、ご飯を出す発想など無かったのだ。僕も洋食やパンは大好きだったが、やはり日本人だ。日に1度くらいはご飯を食べないと何となく落ち着かず、羽根付きの釜を見るとほっとした。

釜で炊くご飯はどうしても底に焦げがで、祖父は時々かき出してお茶を掛けたりして食べながら、「まきで炊いた焦げは柔らかくてうまいんだがなあ」と遠くを見つめながら言うことがあった。関東大震災や第二次大戦をくぐり抜け、昭和11年に起こった226事件のことを「こないだ」と言う祖父を、この時ほど昔の人だと思ったことはない。まき炊きは試しようもなかったが、キャンプに行った折、飯ごうで炊いたご飯の焦げはいくぶん柔らかい気がした。もっとも、その焦げも電気釜の急速な普及によって消滅しつつあった。

*

電気釜のルーツは戦前の陸軍にまでさかのぼり、民間の1号機が東芝から売り出されたのは昭和30年(1955)。内釜と外釜の間に水を入れ、蒸す方式の物であった。意外にも東芝社内では反対や懐疑的な意見が大勢を占め、「寝てるあいだに飯を炊くような女と結婚したいか!」と今ならセクハラにもなりかねない声まで出たという。米穀通帳がなければ米が買えず、ようやく白米が貴重品ではなくなってきたころだ。日本人の食の根幹にかかわるだけに、スイッチ一つでご飯を炊くことを手抜きととらえる意識は根強く、受け手の側にも抵抗感があったようだ。ここが、冷蔵庫や掃除機との大きな違いだろう。しかし、弁当を作る家庭も多く、遠距離通勤や共働きの増加という社会構造の変化も電気釜を時代の寵ちょう児に押し上げていった。他社から直火炊き方式(これだとわずかに焦げができた)の物やタイマー付きなどが発売され、どんどんバリエーションも豊富になって、羽根付きやガス釜を駆逐していった。

他方、炊くのが精一杯で火力調整など思っても寄らなかった当時の電気釜には、「おいしくない」との評判も付きまとった。うちに入ったのは昭和40年(1965)ごろだったと思う。ある日、夕食に出されたご飯の味が前日までとまったく違う。「あれ??」

僕が箸を止めたのを、母親は見逃さなかった。「わかる? それ電気釜で炊いたのよ」。

そのころは祖父母と別に食事を食べることも多くなり、電気釜は母親が買ったのだった。祖父母は相変わらず羽根付きで炊いていた。仙台出身の祖父母は米、味噌、漬物には強いこだわりがあり、親戚の集まりなどで料理屋に行くと、料理ばかりか米の良し悪しや炊き方についてもあれこれ(時には文句を)言っていた。僕はそこまでではなかったが、両親よりはご飯や食への関心がずっと強い。電気釜のご飯は、評判通りおいしくない。はっきり言ってまずい!僕は暗あん澹たんたる気分襲われた。数年前に洋式トイレになった時とは次元が違う。慣れで片付く問題ではない。

翌日の夕食のご飯は、また前々日までと同じ食感に戻っていた。「今日のはおいしいね」「そうよ、あんたが文句言うからガスで炊いたんだから」「文句なんか言っていないじゃない」「言ったでしょう」。思わず出た一言がやがへびだった。気まずい雰囲気の流れ何気なくガス台の方に目をやると、白いキャセロールにご飯が入っているのが見えた。これで炊いたのだろう。羽根付き釜は、用済みとばかりにさっそくしまい込んだようだ。勇気を出して明日からは電気釜のでもいいと言った気もするが、それからしばらくのことは珍しくまったく覚えていない。いかに僕にとって大事件だったかということだ。

しばらく僕はご飯の話題を忌避してガス台の方も見ないようにし、母親も何で炊いたかについては触れなかった。そのうち、僕が慣れたのか、あるいは電気釜が進歩したのか? 気が付いた時には電気釜から自分でご飯をよそい、祖父母の所も電気釜になっていた。時代の流れには逆らい難い。人は何とか順応できる、あるいはしなければならぬものなのだろう。

そのころ、叔父がアメリカに留学した時は、持参した電気釜を税関が不信がっているらしく聞かれたそうだが(スパイ物が大流行していたから、何かの秘密兵器とでも勘ぐられたのだろう)、その後は米を食べる国を中心に輸出もされて、今や世界中に行き渡っている。技術的進歩もめざましく、保温機能も付いて次第に時間も風味も長く保てるようになり、マイコン制御になってからはプロ顔負けのご飯が誰にでも簡単に



自動式電気釜 1号機
写真: 東芝科学館提供

炊けるようになった。その分、値段も高いが……。

当然のことながら羽根付き釜は激減し、平成の始めころにこれを求めて東京中を探し回るというバラエティ番組もあった。地元のDデパートにはまだ当たり前に売っていたが、それもいつの間にか消えてしまい、今では骨董品だ。ひいきにしている銀座の『鳥ざん』など、釜飯店ぐらいでしか見かけない。別に炊いたご飯を羽根付き釜に入れたり、羽根付き釜で炊いてはいてもトッピングを変えただけの店も少なくない中で、ここは具材ごとにちゃんとガスで炊き分けられている。もはや昔ほど電気釜のご飯との差を感じることはないが、底に付いた焦げをできる限りすくって、ありがたく食している。

著者: 千蒙豹一郎

作家・評論家。日本刑法学会、ベツト法学会会員。著書に『法律社会の歩き方』(丸善)『スクリーンを横切った猫たち』(ワイス出版)の他、『東京新聞』、『猫生活』(緑書房)、『ミステリマガジン』(早川書房)をはじめ連載多数。独特な題材と切り口で、草創期からの海外ドラマの研究にも力を入れている。



当書 DVD 版は、月刊 FDI 編集部にて
本文: 108 ページ / 映像: 2 分 23 秒
2012 年 9 月 ミリアムワード(株) 発行
価格: 1,980 円 (税込)
株式会社ユニワールド
東京都世田谷区松原 2-34-9
TEL.03-5376-7233
FAX.03-5376-7246
info@uni-w.com