

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.081

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお●56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブログ】www.nippon-dream.com/

有職、精進、懐石、お番菜が融合した京料理の得も言われぬ神髄

今週の逸品



水菜鍋

湖月は御任せコース1万3000円、やや少なめの御任せコース1万円、小さなコース8000円。経木に記された数多のアラカルトからも選択可能。最後の御飯物は、いいむしと読む飯蒸し、イクラ御飯が名物。前者は餅米が入った御飯に、ほくした魚身と松の実、その上に千切り状の青じそが載った逸品。後者は御飯の上に山芋とろろ、イクラと海苔が載った絶品。最後の旨味も秀逸。費用対効果は極めて高い。ワインも数種類。

【湖月】東京都渋谷区神宮前5-50-10 ☎03-3407-3033
営業18:00~22:00 日祭定休 禁煙 <http://kogetsu.info/>

illustration by Hajime Anzai

京料理の「湖月」とは30年来の付き合いです。店の歴史は更に古く、僕が11歳だった昭和42年11月967年からです。実は湖月には、その前身の時期も存在します。ドイツ北部はハンブルクの地で昭和35年11月960年に、先代の夫妻が開業しました。ハンザ同盟の「自由都市」としてエルベ川沿いの港湾商業都市だったハンブルクは、日本で喻えたなら嘗ての堺でしょうか。帰国後、青山通りから路地を少し入った閑静な時空を得て、現在

に至ります。天野祐吉氏に似た相貌だった飄飄とした主と、柔和なれど気丈な女将が繰り出す喰い切り料理の名店として夙に知られる存在でした。一軒家とは異なれど、佇まいは祇園のお茶屋を想起させる「京町家」の風情です。湖月と白抜きされた葡萄染め色の暖簾が掛かった引戸の上には標縄飾りが飾られ、「笑門」と記された魔除けの木札が付いています。「犬矢来」が設けられているのも、興味を掻き立てます。京町家の軒

下に見掛ける、弧を描いた竹で出来た防護垣が犬矢来です。家屋に向かつて犬が放尿するのを防ぐ為だと物の本は語りますが、寧ろ泥棒除けの意味合いが強いかも知れません。因みに、犬が通れる程度の幅を設けた竹垣と道路の間の軒下は「犬走り」と呼ばれます。小体な店内はカウンター9席と最大6名可能な握り炬燵形式の個室が1つ。先代が急逝後、佐藤重行氏が包丁を握ります。而して今秋、京都に楽隠居した女将から跡目を譲られ、新生・湖月の主とな

りました。東京吉兆本店で修行を積んだ彼には、24歳から3年間、青年海外協力隊員としてシリアはダマスカスの観光専門学校で日本料理を伝授していた時期があります。改めて知った僕は、伊那谷に位置する国際協力機構JICAの駒ヶ根訓練校へと訪れ、訓練生と車座集会を開いたのを思い出しました。何時の間にか準急も急行も消え去り、各駅停車の鈍行、超特急の新幹線、2つの選択肢しか存在しないかの如き風潮に、予てより僕は違和感を覚えていました。人間としての智性・勤性・温性を培う寄り道こそ寧ろ、豊かで望まじき生き方ではあるまいかと。65日間の訓練を終えて赴任する有為な若者、又、シニア海外ボランティアの方々を年4回、ガラス張り知事室へ招待し、世界各地の時刻を表示可能なワールドウォッチ携行型目覚ましを手渡し、激励するのを自分に課しました。彼らの経験と識見を積極的に評価し、帰国後に迎え入れる企業の少なさを、日本の駄目駄目さです。閑話休題。写真は水菜鍋。お揚げさんと呼ばれる油揚げと京都の壬生菜を、出汁と共に鍋から小鉢へ移し、原了郭の山椒、黒七味、一味を自身の塩梅で振り掛けます。有職、精進、懐石、お番菜が融合した京料理の、得も言われぬ神髄と言えましよう。