

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.011

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/



米語では「market」と記す「市場」なる単語は、その読み方が「いちば」と「しじょう」で、意味合いが180度異なります。独り暮らしの老嫗に、小振りな切り身だから今日は30円お負けしとくよ、と魚屋の主が声掛けする。斯くて、互いの表情を確認し合えるのが前者です。

技術を疑わずの認識です。が、科学は自然現象。同じく、経済は歴史現象。故に二度と全く同じ展開も結果も、起こり得ないのです。であればこそ、科学を用いて、技術を超える。心算が、考える葦たる我々に求められています。人間のみなならず、自然も経済も肯定的な意味合いで生来、誤謬性に充ちているのです。

と述べるや、市場原理主義を信奉する輩は、だから、市場人間主義なんぞ、虫蟻バグ失敗だらけ、と冷笑するやも知れませんが、いえいえ、寧ろ真逆。市場原理主義が工程表通りに進んだ事例は、皆無に近いのです。「無謬性」なる虚構を無批判に受け入れる輩は、差し詰め、生きとし生けるものへの「反逆」と評せましよう。

す。譬えたとなら、手引を信じて、人間を信せずから人間を信じて、手引を超えるへ。日本語で謂う処の「塩梅」です。その塩梅とは、伝承文学に近い世界。であればこそ、手引を超えるた料理は、藝術たり得るのです。京都は「菱岩」の折詰弁当は、その具体的体現です。菱岩は、天保元年(1830年)創業。元来の祭事や慶弔事の仕出しに加えて、祇園町や先斗町のお茶屋へも料理を供します。暮れ泥む時分に四条通の辺りで、菱岩と記された木製の番重を担ぎ、同じく菱岩の屋号が下管に記された自転車を手で巧みに操る丁稚奉公の青年を、入浴の際に見掛けたかも知れません。

市場原理主義の「無謬性」なる虚構を無批判に受け入れる輩は、生きとし生けるものへの「反逆」

今週の逸品



折詰弁当 菱岩

創業180年の菱岩は京都随一の仕出し料理の老舗。5代目・川村岩松氏の陣頭指揮下、熟達職人が紡ぎ出す流麗なる折詰弁当も評価が高い。更にも焼魚も数々の炊き合わせも、特に山椒の葉を塗した手鞠鮎も、その何れも思わず言葉が失う出来映え。写真は6000円の折詰弁当。3000円から数種存在。1人前から予約可能。値段だけは同等の、百貨店に並ぶ凡百の弁当を凌駕。南座で観劇時には幕間に届け入れも可能。

【菱岩】京都市東山区新門前大和路東入西之町213
☎075-561-0413 営業11:30~21:00 日曜定休

illustration by Hajime Anzai



夏を除く季節には、持ち帰り折詰弁当を予約で受け付けます。祇園町の花見小路を四条通から上り、書画や骨董を扱う古美術商が軒を連ねる新門前通が鍵の手に折れる箇所です。菱岩へと、出浴前に自ら出向いて買収求めたなら、帰路の車内での喜びも一入です。出汁巻と白御飯を核として、工芸品の如く精緻に折詰された何十種類もの料理は、視覚的な華やきの一方で、味覚的には微妙且つ絶妙な濃淡を構成しています。素材も調味も敢えて突出させない営為こそが、折詰弁当の極意。5代目に当たる川村岩松氏の哲学と気概が籠められた藝術品です。