

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.043

## 田中 康夫



たなかやすお ● '66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/



Ya's'sy

## 白木越しに作り手と食べ手が対峙する「喰い切り」の気概

### 今週の逸品



### すし匠まさ 概ね1万5000円〜

朝冠16歳で船の漕に入った岡正勝氏は傑才  
中津幸二氏と出会い、四谷のすし匠の立ち  
上げに尽力。まさの開店は2004年10月。僕  
と妻が現在、三席の全多様と並んで高く評  
価する船の漁村。1人1万5000円の価値以

上の感動を味わえる。耳目を集めた鮪店が  
往々にして陥る外連味は皆無。過不足無き  
取り揃えの酒肴と共に、切り身と握りの数  
々を堪能し乍ら聞かされたなら、此の時期に此  
の順番で此の魚介を供する哲学を学べる。

【すし匠まさ】東京都港区西麻布4-1-15 セブン西麻布B1 ☎03-3499-9178

重18:00〜翌1:00(火〜木)18:00〜翌3:00(金・土)18:00〜23:30(日・祝) 月曜定休 全席禁煙

Illustration by Hajime Anzai



れています。  
西麻布の交差点から高樹町の交  
差点へと向かって左側2軒目の地  
階で岡正勝氏が営む「すし匠まさ」  
は、作り手と食べ手が真剣勝負を  
演じ得る時空です。

脚数は7席。午前1時迄、週末  
は午前3時迄の営業です。と記す  
や、時代錯誤な泡沫経済の起業家  
ならぬ操業屋が「脂肪の気」を漂  
わす「相方」と群れ集うのでは、  
と案ずる向きも居られまじょう。  
その手の風体が皆無とは申し得ま  
せん。が、酒を嗜み、食を嗜む「喰  
い切り」を鮪で味わうとするなら、  
この時空を措いて東都では他に見  
出し得ぬのです。

魚介は白木枠の硝子箱に納めら  
れています。下に保冷用の電導線  
が張られた凡百の鮪屋と異なり、  
鮪の種が置かれた簾の下は、乾き  
を防ぐべく、砕氷のみです。

座ると、当てる若布と海葡萄  
が出され、最初の切り身は鮪です。  
蔑視の単語としても用いられる鮪  
の旨さを虚心坦懐に味わって欲し  
い、との主の想いです。握りの旨  
利が小振りなもの、酒と共に摘め  
る鮪を心掛けているから。

白木を介して相對しても、喰い  
切り」の何たるかを弁えぬ作り手  
と食べ手では、弛緩した時空に陥  
ります。如何に上質な種であろう  
と、その魚介は活かされません。  
「すし匠まさ」は旧名・霞町交差点  
の奇蹟です。

今日も御前の腕を信じて、貴方  
の舌を信じて、白木越しに作り手  
と食べ手が対峙する「喰い切り」  
こそ、日本料理の神髄です。  
「喰い切り」とは元来、ベンチ状  
の工具を指します。転じて、懐石  
に於ける「八寸」で供される料理  
の別称となります。  
では、その「懐石」と「会席」  
は如何に相違するのか。茶の湯の  
際の簡単な食事が懐石で、酒宴の  
席の上等な料理が会席、と様々な  
物の本は詳述しますが、否として  
要領を得ません。

努めて平易に援用すれば、懐石  
の原義は、温石で腹中を温めるが  
如く、空腹を凌ぐ粗末な食物なの  
だとか。即ち、元禄期に懐石が考  
案される以前、焼いた軽石を布に  
包んで冬季に用いたのが温石。  
因みに、破れた古着で温石を包  
んだ事から、襦袢を纏った河原者  
も「温石」と侮蔑されたのだとか。  
歌舞伎と茶の湯の来歴を隠喩する  
に相応しき逸話です。  
然るに後者の千利休は、些か傍  
若無人にも神社の神器を「歪型」  
させ、八寸と命名します。八寸角

・24cmの杉木地の角盆。  
盛られる酒肴を指す符丁として  
定着するも、星霜を経て、茶懐石  
も会席膳も白木でなく、黒塗・朱  
塗・溜塗等の塗盆となります。軌  
を一にして「喰い切り」も、似て  
非なる緊張感無き「御任せ」へと  
変容します。  
「富すれば鈍する」。「地位は人を  
駄目にする」。政治家が政事屋へ、  
企業家が経理屋へと墮して恬とし  
て恥じぬ昨今は猶の事。今こそ、  
白木越しに作り手と食べ手が対峙  
する「喰い切り」の気概が求めら