



その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.155

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ●'56年東京生まれ、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年に衆議院議員に当選、1期務める。小説「33年後のなんとなく、クリスタル」を11月半ばに河出書房新社から上梓。[公式ブログ]http://www.nippon-dream.com/

「じろがね」と誤読する向きが未だ絶えない港区「じろかね」は、そのほぼ全域が當ては芝白金三光町でした。

些か場違いに思える「芝」を冠するのは昭和22年=1947年に赤坂、麻布、芝の3区が合併して港区が誕生する以前、旧芝區に属していたからです。昭和44年=1969年に住居表示が施行され、白金1丁目から6丁目となります。同時に出現した白金台4丁目と5丁目にも、芝白金三光町の一部が組み込まれています。

因みに武藏国22郡の1つだった荏原郡今里村、旧町名で芝白金今里町、現在の白金台2丁目に、牛肉を「外国人」に供給すべく東京で最初の屠場が設営されたのは慶應3年=1867年。オッサレーナン「プラチナ族」は露知らぬ白金地域の故事来歴です。

話を戻せば、渋谷駅前と町駅前を結ぶ都バス「田87」系統が運行される。北里研究所病院が面する「バス通り」で白金三光町は「南北」に二分されます。北側には商店街と町工場が、南側には聖心女

子学院が所在します。2008年の創立100周年を機に初等科・中等科・高等科に4学年毎の4-4-4制を導入した1学年120名の女子校は緑に包まれた白金4丁目。「週刊文春」で昭和59年=1984年から翌年にかけて連載した「トーキョー大沈入」で僕は2回に亘って、その「フィールドワーク」を披瀝しています。

「初等科は給食には、時折、アイスクリームが出ますが、これはサンディー・エリーやチョップド・

抓みと鮨と酒精を味わう侮り難き逸軒。
白金の慎み深き静謐な時空

今週の逸品



おまかせコース 鮨、抓み16~17品 1万3000円(税込)

通販で秀逸なフランスのテロワール料理を供するラビアントが四の橋商店街に誕生したのは20世紀末。爾來10数年、より正確には旧麻布田島町に位置する龍尚は、「華麗なるギャッピー」でトルーマン・カボーテ

的な人生を重ねる実は繊細な照れ屋・オートレーディングルフトジャパンの南原竜樹氏の龍と握り手の田島尚徳氏の尚を逆さ読みして「しうりゅう」。小振りな舍利。ワインも通販で取り揃える。要予約。

【すし龍尚】東京都港区白金3-1-5 ☎03-6873-4229 営業時間:18:00~23:00 水曜・祝日定休
要予約 禁煙 http://www.sushi-shoryu.com/

illustration by Hajime Anzai

トマホーク、三光坂、蜀江坂と趣のある坂道を有する南側とは対照的に北側は、鉄工、板金、製版、ネジ加工等の町工場と長屋が密集していた地域。その職人、住人の胃袋を満していた四の橋商店街は近時、白金商店街へと通称を変更し、耳目を集めの料理店が点在する一帯へと変貌を遂げました。

「すし龍尚」は、件の商店街の外れに今夏、誕生した、抓みと鮨と酒精を味わう侮り難き逸軒。近隣の料理店同様に「輕佻浮華」な向

きも集つかと懸念するも豈図らんや、慎み深き静謐な時空。白金の地の新たなる「隠れ家」です。