



その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.058
a taste of Ya'ssy

田中 康夫



Ya'ssy

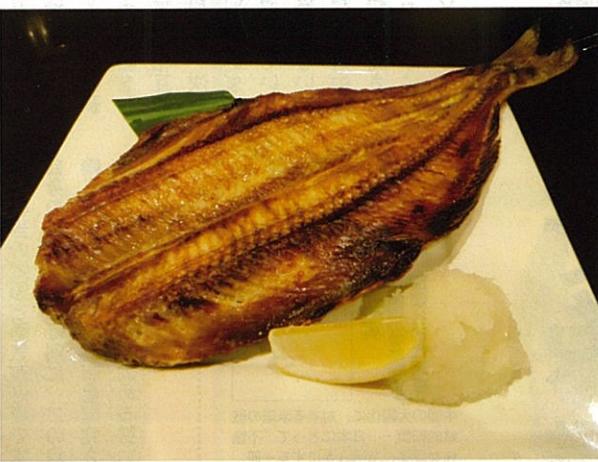
たなかやすお ●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。
'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。[公式ブログ] www.nippon-dream.com/

原宿駅から竹下通りを進み、明治通りとの交差点から斜め進行左へと延びる「裏原」の逆一方通行が「どんちゃん通り」。その来由は、アパレル業界の面々が集う時空として耳目に触れる機会の多かった、'05年まで存在していた居酒屋どんちゃん。

本誌に移籍する以前の「東京ペログリ日記」を「噂の真相」で連載していた'96年秋冬、W嬢II現在の妻と知り合ったのも、何を隠そう、どんちゃん。僕の舍弟集団を任じていた聖マリアンナ医科大学

札幌出身の妻も驚嘆。凡百の居酒屋を凌駕する「いまだき真っ当な料理店」

今週の逸品



ほつけ焼 850円

御多分に漏れず洋服＆美容業界の従事者は喫煙率が高く、ねぎぼうずの顧客も例外ではない。にも拘らず、嫌煙派の僕が足繁く通い詰める理由は、食したなら忽ち水解するであろう。日本酒、焼酎も豊富な品揃え。

【ねぎぼうず】東京都渋谷区神宮前3-20-21 ベルウッド原宿B1 ☎03-3402-2010
営17:00~24:00(LO23:30)日祭~23:30(LO23:00) 無休、カード可

illustration by Hajime Anzai

の学生諸氏の飲み会に、求められて出向いたのが契機でした。

「裏原宿」「裏原」の符丁が社会的に認知されるのは'97年前後です。それ以前から既に屹立していた件

の居酒屋は、青果店や鮮魚店が立ち並ぶ往時の商店街で製氷店を営む、町内会の顔役だった区議会議員が始めたのでした。

飯田公一、八千代夫妻の「ねぎぼうず」は、「96年末に暖簾を掲げています。どんちゃんの創業者も身籠り、生鮮食品を扱う昔ながらの店舗も全く廃業した原宿商店街

の盛衰を見守ってきた、今や老舗格の料理店です。

コンクリート打抜きの建物。中庭的な余地を設けた地階へと階段を降りると、「玉子が匂ねぎぼうず」と意匠された墨字の垂れ幕が玄関脇に掲げられています。季節の玉子料理も含め常時十種類以上。

品書きの最初に記すのも、ねぎぼうず(580円)。ふんだんに葱を入れ込んだ薄口醤油のオムレツです。山葵醬油で食する沢庵と紫蘇の葉を刻み込んだオムタク(530円)、紅生姜と葱を隠し味に用

ざるが、ほつけ焼(850円)。何故か日替わり品書きの左隅に控え目に記されています。(おすすめ)

と小さく但し書きを冠して。札幌で生まれ育った妻が、斯くも豊潤にして「身」の引き締まつたぼつけは北海道でもお目に掛かれないと驚嘆する逸品です。

復唱しますが、品数は膨大。その何を選んでも、凡百の居酒屋、更には料理屋を凌駕する味わい。

東京での寓居を昨春から神宮前に構える僕が、国会開会中は週に複数回、妻と訪れる、文字通り「いまだき真っ当な料理店」です。

いた豚肉とキャベツの大坂お好みオムレツ(650円)も推薦。定番品を記した品書きに加え、手書きでB4紙に列举された日替りの品書きも存在します。その品数、半端じゃありません。魚河岸のおすすめと銘打って刺身が十数種類。鰯西京焼(800円)や牛タン網焼(900円)等の焼物。

1本260円の白レバー、豚トロ、味噌豚といった串焼。煮物もサラダも揚物も充実。ねぎオムと併せ、自家製岩のり豆腐(380円)、帆立・大根サラダ(580円)、自家製ボテサラダ(500円)、たこやわらか煮(600円)、グリーンアスパラの長いコロッケ(600円)、活タコ唐揚味噌マヨネーズ(700円)の中から幾つか攝るのが僕らの定石。