

# その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.032

## 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/](http://www.nippon-dream.com/)



## 「ステイブルな日本料理とは何か」を 体得できる、明治元年創業の逸軒

### 今週の逸品



### 近江米の白飯 丸の内会席 8400円

招福楼の東京店では平日の午餐として丸の内会席(8400円)と点心(6300円)が供される。晚餐は1万2600円、1万7850円。他の料理店と共用の昇降機で最上階へ歩む動線を差し引いても訪れる価値がある。伊勢丹新宿

店地階には持ち帰りの弁当、惣菜、菓子、更には鱈山椒煮を始めとする招福楼の逸品を買い求める事が可能。本店は紅葉や桜花の時期に京都から訪れると嬉しい。猛、今期から軽井沢は避暑で夏季店も。詳細はHPで。

【招福楼】東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング36F ☎03-3240-0003

☎11:30~15:00、17:00~23:00(日曜祭日は~22:00) 年中無休 <http://www.shofukuro.jp/>

illustration by Hajime Anzai



「ステイブル」は「stable」とは何か、が問われています。日本に留まらず政治も経済も社会も世界で。「安定したさま。強固なさま。しっかりとしたさま」と「大辞林」は記します。「じっと(still)立って(stand)いられる(able)」が原義。派生語の「stability」は「安定」は船舶や飛行機の復原力を意味します。直感に留まらず、洞察力と構築力、決断力と修復力を併せ持った「胆力」が、政治家や企業家、更には芸術家にも求められていると痛感します。

実は作家も画家も、優れた見識を有する大家としての「家」が付されています。予定調和の世襲で「家」を継ぐ意味合いではないのです。政事屋でなく政治家、経営者でなく企業家も同じです。料理人ならぬ料理家も同様でありましょう。今は無き雑誌「ぴあ」での料理店指南連載に際し、「いまだき真つ当な料理店」と銘打ったのは、生計を立てる手段としての料理人でなく、自身の哲学と覚悟を皿の上に、店の中に示し得る料理家が働き、営む時空を紹介した

い、との思いからでした。明治元年(1868年)創業の「招福楼」は、滋賀県の八日市に本店を構える日本料理の名店です。京阪神からJR西日本の新快速に乗車し、近江八幡駅で下車。西武鉄道の中古車両を改造した近江鉄道に揺られて田園地帯を15分。聖徳太子の時代から「八」の日に市が開かれたのが地名の由来の八日市駅から徒歩2、3分。料亭の門前に到着します。玉砂利を踏んで鉤の手に歩むと、車窓から光景とは一転し、大徳寺は高桐院

の参道を想起させる先に招福楼が佇んでいるのです。近江と伊勢を結ぶ商業路としての八風、千種の両街道。京都の公卿が伊勢神宮、多賀大社へ代参を派遣する経路に当たるとる御代参街道が交叉する宿場町だった八日市は現在、日本の地名と集落の文化を潰えさせた総務省主導の悪しき「平成の大合併」で、情趣も興趣も湧かぬ凡庸な東近江市なる行政区分に組み込まれています。が、招福楼は違います。4代目の中村成実氏が陣頭指揮する料理は、屹立しています。「伝統」を踏まえた「洗練」と「進取」。手品師の如き「奇の術」で、海外の批評家ならぬ批評人から「美しき誤解」を得ている六本木周辺に棲息の料理人とは異なるのです。東京店は丸の内ビルディング最上階に位置します。皇居側に面した洋室を除いて、何れも掘り炬燵形式。行幸通りを見下ろす2名からの小間4部屋は、間仕切りを払えば最大24名。小堀遠州が大徳寺に建立の孤蓬庵を模した十方の間も一見の価値が有ります。料理の最後は時候の炊き込み御飯か近江米の白飯。別けても白飯は、斯くも絶妙な炊き上がりの美味い米が存在したのか、とステイブルさに驚嘆するでしょう。懐具合を勘案しても猶、ステイブルな日本料理とは何かを体得する上で訪れるべき逸軒です。