

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.005

a taste of Y'assy

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/



Y'assy

日本は、熟練の匠=マイスターを遇する 真つ当な先進国へと“回帰”すべき

今週の逸品



さらしな蕎麦

女将の堀井君子女史は麻布の地で「更科蕎麦」を生み出した初代布屋太兵衛の末裔。が、安住する「老舗」に飽き足らず、邂逅した中島潤氏に打ち手としての才能を見出し、恵比寿の地で八代目松之助 翁を営んで

19年。煮返して味付けの芋茎(すいき)の和え物を始めとする料理を愉しんだ後、打ったばかりの蕎麦を生で抓む所作を経て茹でる。1万5000円のコースで堪能。虚心坦懐に防れる温性の持ち主なら歓迎されよう。

【八代目松之助 翁】東京都渋谷区恵比寿西1-3-10 ファイアネックスB1 ☎03-3477-2648

illustration by Hajime Anzai



分子生物学者の畏友・福岡伸一氏に拠れば、人間の体軀は60兆もの細胞で構成されています。心臓や脳が全てを仕切る訳ではなく、一つひとつの末端神経が冷たい、温かい、痛い、心地良いと触覚すればこそ「体軀」は体軀として機能し得るのです。

「国家」も同じです。全国津々浦々の集落が集落として活性化せねば、図体だけ立派でも「骨粗鬆症」な国家へと成り果てます。その集落とは、行政用語で中山間地域と呼ばれる「農山漁村」に

留まりません。「都会にも限界集落は出現しているのです。南青山3丁目のピーコックストアへ赴いたなら、地元で暮らす老夫婦、或いは老翁・老嫗が独りで食品を選ぶ光景に遭遇するでしょう。東京オリピック開催の1964年に誕生した青山店の上層階は、集合住宅。「マンション」なる符丁が一般名詞化する遙か以前から居を構える高齢者の「限界集落」が、斯くて都心部に出現しているのです。大丸ピーコック恵比寿店の後背地に当たる路地を辿っても、同様の感懐を抱きます。

20年後の2030年には総人口が1億1千万人を割り込み、40年後の2050年には8千万人台へと突入する日本。6500万人を超える現在の労働人口も、20年後には5400万人へと減少します。世界の歴史上で前例無き超少子・超高齢社会ニッポンなのです。とするなら猶の事、熟練の匠IIマイスターを遇する真つ当な先進国へと日本は「回帰」すべき。と申し上げるや、高度経済成長を日本で実現した機械化・量産型の仕

組こそ「先進国」としての証左では、と反論されそうです。が、その「モダンタイムズ」化の軌跡を昨今、中進国の中国やインドが低賃金で猛追。であればこそ、卓越した技能労働者の齎す付加価値こそ、これからの日本経済が探求すべき「脱・価格破壊」先進国への「回帰」と冷徹に認識すべきではありませんまいか。

何故なら、欧州のモノ作り産業の現場には、単純労働の「モダンタイムズ」化とは対極に位置する、熟練の技能労働者IIマイスターが存在し、彼らの手掛ける数々の製品は、単なる高品質化に留まらず、明らかに利益率IIイルドの向上を生んでいるのですから。

大丸ピーコック恵比寿店から程近い翁は東都随一、否、日本随一の蕎麦を供します。その日の湿度に左右されるのが蕎麦の宿命。にも拘らず、偉才・中島潤氏が打ち出す蕎麦は如何なる天候下でも、些かの揺るぎも無いのです。

「更科」の系譜。凡百の「更科」を凌駕・屹立した更科。鹿児島県枕崎の鑿節を備長炭で炙り、煮返した出汁も図抜けています。さらしな、なみに加えて、ゆず、ごま、からし、だったん等の変わり蕎麦も複数種。料理を撰った後、蕎麦を愉しむ。単なる「蕎麦屋」には非ず。然れど、財布を握り締めて訪れる価値は十二分に。匠の蕎麦を味わえます。