

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.007

a taste of Y'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/



凡百の営み手が遙か及ばぬ、慎み 深き誇りを感じる“大人の隠れ家”

今週の逸品



ダイニスオリジナル炒飯 1300円

少量多種の料理を味わうヌーヴェル・キュイジーヌを中国料理に於いて最初に提供したのが、ダイニステーブル。その獨創性は30年の歳月を経て、燻し銀の魅力を醸す。前菜三種盛り合わせは1800円。黒酢の酢豚・蒸しパン添えは2400円。合菜戴帽と呼ばれる野菜の細切り・クレープ巻きは2本で800円。食後は何れも600円の桂花風味の白玉団子、タピオカ入りココナッツミルク。日曜祝日の午餐には飲料付き。

【ダイニステーブル】東京都港区南青山6-3-14サントロベ南青山ビルB1F
03-3407-0363 年中無休 午餐・晚餐 <http://www.dainis-table.com/>

illustration by Hajime Anzai



幼い時分、「新装開店の花環が並ぶ、パチンコ店の前を通る度に不思議でした。内装も店名も変わらないのに、どうしてなのかなど。遊技台が入れ替わった、とは往時、知る由もないですから。長じて、クラブ「基」デイスコが内装を、のみならず店名をも一新し、「オープン」する場に幾度となく遭遇しました。初期投資は早期回収、が習いの業界です。年月を経て、燻し銀の魅力を増していく料理店は本来、対極に位置します。食べ手と作り手、供し

手、営み手が高め合う時空。然れど近時は、早期回収を「ビジネス・モデル」に掲げる手合いが、料理店の範疇でも増加してきました。哀しき現象です。その情性から屹立ち、根津美術館から程近い、南青山の地階で営まれるダイニステーブルは真正正銘、料理店たり得る存在であります。1980年開店。それは大学で停学処分を受けた僕が、生まれて初めての小説を執筆し、江藤淳、野間宏の両氏から過分な評価を頂戴したのと同年です。

実は営み手の岡田大武氏は、留学先のパリでショー・ビジネスを経験し、帰国後、ナイト・ビジネスに従事した経歴を有します。カントベリーハウスで70年代に耳目を集めた日新物産が、今は無き六本木スクエアビルの地階に会員制デイスコとして開業したキャストレルの支配人として。キャストレルは、その後粗製濫造のデイスコとは異なり、一つの「文化空間」でした。譬えたら、往年のキャンティと同じく、優れた、顧客が料理店を育てる「心算」

に近かったのです。其処に集った「著名人」は、一言で形容するならば、横尾忠則氏の時代と呼び得ましよう。独立した岡田氏が最初に手掛けたダイニステーブルの食卓は、木賊色のリネンに覆われています。少しく青黒み掛かった緑色。「朱塗りの円卓」に象徴される中国料理店とは異なります。煌びやかでありながら、落ち着いた時空を醸し出しています。現在では一般的となった黒酢の酢豚・蒸しパン添え、或いは野菜の細切り・クレープ巻きに「市民権」を与えたのは、ヌーヴェル・キュイジーヌ・シノワーズを標榜した嚆矢たるダイニステーブルでした。思えば、本家のヌーヴェル・キュイジーヌ・フランセーズよりも先駆けて。前菜三品盛り合わせとして、クラゲと大根の和え物、ピータンとザーサイの中華豆腐、香味野菜と干し豆腐の和え物を計十品の中から選択したなら正しく、少量多種の懐石を想起するでしょう。写真のダイニスオリジナル炒飯は、松の実と牛肉の挽肉、葱を中国の溜まり醬油で味付けした逸品です。食卓や食器を始めとする調度は、大人の隠れ家に相応しく30年前から変わりません。凡百の営み手が遙か及ばぬ、慎み深き誇りIIディーセントな岡田氏の哲学と覚悟です。