

その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.125

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。『文藝』（河出書房新社）2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>

両国の路地裏で愉しむ蕎麦の 繊細な喉越し、重層的な味わい

今週の逸品



青ねぎおろしそば 1800円

小学生以下はお断りの落ち着いた内装の店内。飲物は日本酒・瓶麦酒。焼味噌600円、蕎麦掻き1350円を始め、季節の前菜が各種。蕎麦は、かけ1050円、冷かけ1150円、その他、冬季・夏季で牡蠣そば、賀茂茄子そば等。数年前に大病を患うも克服し従前にも況して蕎麦の切れ味が深まる。閉店時間が早まる場合も有る為、事前に電話で確認するのが望ましい。

【江戸蕎麦ほそ川】東京都墨田区亀沢1-6-5 ☎03-3626-1125 営11:45~15:00、17:30~20:45
※毎週月曜・第3火曜 禁煙 <http://www.edosoba-hosokawa.jp/>

illustration by Hajime Anzai

現在は両国の地で営む「ほそ川」が、蕎麦屋としての暖簾を最初に掲げたのは埼玉県吉川市。昭和60年11985年です。東京外環自動車道は影も形もなく、同年1月に首都高速6号三郷線と常磐自動車道が接続したばかりでした。噂を聞き付けた僕は三郷出入口で降りると、分割民営化前の国鉄武蔵野線を越えて一般道を北上します。カーナビは存在せず、耕作地と住宅地が混在する一廊へ地図を眺めながら辿り着くと、それは拍子抜けする程に普通の民家です。

た。暖簾がなければ、料理を供するとは到底思えぬ外観の。が、殺風景な量敷きの入れ込み部屋で食した蕎麦に僕は感謝し、幾度か通い詰めます。とは言え、往訪の前後に立ち寄るべき景勝地は周囲に存在せず、新三郷駅前にコストコやIKEAが誕生するの21世紀に入ってから。好事家の間で評判の料理店を訪問すべく、人口数百人の寒村なれど風光明媚な欧州の山間へと分け入るのは異なり、都心からの道程は苦行そのものでした。

如何に良い蕎麦の実を探し出し、丁寧に製粉し、きちんと打つかが、旨い蕎麦を作るには大事、とインタヴューの度に答える打ち手の細川貴志氏が、大江戸線の両国駅から至近の路地裏に店を移したのは平成15年12003年。繊細な喉越しの、けれども重層的な味わいが口腔に広がる蕎麦です。初めての来訪時には迷わず、せいろを頼む事です。それも酒精や料理を摂る前に。蕎麦が本来持っている味と香りだけが勝負のせいでは、ごまかしが効かない、と語

る彼が打ち、茹で、冷やした苳蕎麦に、1050円の価額を遙かに超えた感銘を受けるでしょう。その後、焼味噌や蕎麦掻きを摂り、冬季ならば温かい蕎麦の中から青ねぎおろしそばで締めるのが僕の通例です。京都は鷹峯の、世上では余り知られぬ篤農家から取り寄せる青葱と大根は何れも控え目な押し出しで、蕎麦の味わいを引き立てます。天麩羅も、ほそ川での楽しみです。今の時期は自然薯。その他にも栃木から届く人参を始めとする数々の季節野菜が、蕎麦同様に絶妙の揚げ具合で供されます。江戸東京博物館や国技館の帰りに相応しいと物の本は紹介しますが、僕的には是非とも暮れ泥む時分に、東京都慰霊堂と復興記念館を擁する横網町公園を訪れる行程を提案します。陸軍被服廠跡を公園として造成中に発生した関東大震災で、3万8千人もの避難者が犠牲となった場所です。凄惨な写真のみならず後藤新平内務大臣兼帝都復興院総裁が手掛けた復興事業の詳細、更には義捐金の使途等も展示され、往時の方が遙かに情報公開の社会だった史実を学べます。加えて、実は神奈川県では甚大なる津波被害が発生し、米国海軍の救援活動で一時的に親米ムードが高まるも一転して日米開戦に至る、今や忘れられがちな東京と日本の歩んだ過程も。