

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.089

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫

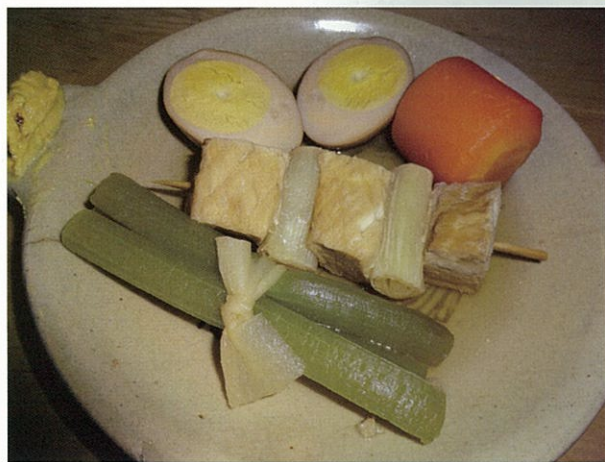


たなかやすお●'56年生まれ。新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選、1期務める。【公式ブログ】 [www.nippon-dream.com/](http://www.nippon-dream.com/)



## 日常食としての歴史を刻み続ける、薄味の汁が絶妙な「おでん」

### 今週の逸品



### おでん一品 110円~530円

言問通り沿いの大多福へは、そぞろ歩きで浅草から。飲料にハーフトルのミュスカデも加わった。おでんの前に衣かつぎを始め季節の前菜や牛筋煮込みも。1皿に3品頼んで繰り返した後、絶品のミルクゼリーを是非。大振りな徳利壺に2人前を詰め込んで4800円の「つぼ土産」は家人が風邪気味の際に。温性高き接客も評価した上で唯一の難点は、おでんの薄味を愉しむ上でもカウンターでの喫煙を禁止すべきでは。

【大多福】東京都台東区千束1-6-2 ☎03-3871-2521 営平日17:00~23:00、日・祝17:00~22:00(10月~3月の日祝は12:00~14:00・17:00~22:00) 月曜定休(11月~2月無休) <http://www.otafuku.ne.jp/>

illustration by Hajime Anzai

「大多福」とは三十年来の付き合い。お多福IIお龜の描かれた暖簾を潜ると、大正4年II1915年創業以来の年輪を感じさせます。奥にはテーブル席と座敷。前菜とおでん3500円のセットを2名から2時間単位で予約可能。が、常時35種類以上のおでん種が入った鍋の前で主と相談しながら味わう為にも、予約不可なれど選択肢はカウンターでしょう。

食するのはコンビニでも可能な御時世に敢えて足を伸ばすのは、4代目に当たる船大工安氏氏が力

「田中康夫が訊く、食の極み」で伺った際にも、「食の好事家」が語る蕎麦や鮎の「純文学」現象とは一線を画してこそ日常食としての歴史を刻み続ける、との矜持を言葉外に感じさせました。

前日の汁は些か疲れて角が張っているから日々、出し汁を加えて丸みを足す、と語った彼に、それでも強いが最初に頼むべきおでん種を讀者に伝授するとしたら、と問うと微笑しながら大根ですね、と呟きました。汁が染み込み易い具材が大根。その店の味と食べ手との相性が判りますからと。



阪の法善寺横丁から浅草へと移り住み、大多福を構えます。写真は、辛子を置く出っ張りを出けた大多福の特注皿に、色合いも考えて卵、人参、蒟、そして葱鮎を盛った一皿。鶏卵の代わりに海老の細切れが入った大多福独自の「ばくだん」、手で摘んで湯に入れる事からつみれいれつみれと符丁が変化した「イワシのつみれ」を始めとする練り物も、薄味の汁と絶妙の絡み合いです。その「鮎の挿入」を食する度、血液凝固を抑制するエイコサペクエン酸II EPA、脳を活性化させるドコサヘキサエン酸II DHAが大量に含まれると近時、喧伝されるイワシの成分など知る由もなかった往時に何故、人々は好んで食したのだろうと思います。豊富に採れて値段も安かったから、稚魚も幼魚も煮干しや縮緬雑魚にしたんだよ。現にアンチヨビもカタクチイワシの小魚だろ。貧しい階層の食べ物さ。「大衆文学」と決め付けて歯牙にも掛けぬ「食の好事家」は、したり顔で給解きしてくれるかも知れません。うむ、それが理由なのかなあ？「身体に優しい」ってな意気は存在もしなかった遙か昔、何れも生では食せぬ梅やオリーブに干したり漬けたりの手間を加えたのと同様、「無意識の地頭」を持ち合わせていた人類は今や、退行的進化を遂げているのかもね。