

その「物語」の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.092

a taste of Yai'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/



「日常食」を一人でも味わえる 赤坂の台所的存在

今週の逸品



ハムカツころっけ+中華そば

350円+700円

大型TVモニターが何カ所にも設置された以前は料理教室だった場所を居抜きで借り受けた空間。カウンター越しに覗かすとも、厨房の手廻きが画面に映し出され、興味は尽きぬ。WBC等の際には生中継に切り替わる。

飲料を含めて1人4000円前後で満腹・堪能。わざわざきゅうり梅叩き(500円)も本気で登場のやみつきセロリも具材と味付のセンスが光る。週末に掛けて貸切の場合も有り。ブログでの確認が望ましい。無論、要予約。

【分店なかつら食堂】東京都港区赤坂6-15-1 ミツワビル1F ☎03-5575-0026
営業17:30~23:30(LO22:30) 無休 禁煙 <http://ameblo.jp/fg-bunten/>

illustration by Hajime Anzai

「日常食」を一人でも味わえる複数の行き付けの食事処を確保しているか。大切な課題です。850円のほっけ焼きを連載58回目で紹介した裏原宿「とんちやん通り」の「ねぎぼうず」は、その一軒。今回登場する赤坂の「分店なかつら食堂」も近頃、「僕の手帳」に加わった台所的存在です。

「この場合の「行き付け」には、チェーン店が含まれません。目の前で調理されるのが大前提。而して、他の2人連れや複数客の視線で居心地の悪さ・疎外感を抱いてしまう料理店。ひたすら食らい付く1人客が大半で、索漠感を抱いてしまう定食屋。その何れとも無縁な時空が必須です。

分店なかつら食堂は、赤坂の中心街から乃木坂通りを進み、「再開発」を免れた赤坂6丁目の一廓へと曲がった路地に存在します。無休です。禁煙です。これだけでも高得点ではありませんか。のみならず、全世代型です。

恋人や女子会、仕事帰りの同僚。「デザイン」に象徴される片仮名系の打ち合わせを兼ねた集団。他方で近隣に暮らすと思しき仲睦まじき老夫婦も目立ちます。週末には聞き分けの良い親子連れ。無論、カウンターに座る1人客も。

後藤慎太郎店長を筆頭に温性高き面々が繰り出す料理は、列挙するだけでも垂涎物です。「名物」と品書きに記されたハムカツころっけは1個350円。べの中華そば700円は程良き薄味。

妻と2人で出掛けると僕は、やみつきセロリ500円、パクチーサラダ750円、ツブ貝とエリンギのガーリックバター900円から始めます。チリ、アルゼンチンのシャルドネは3000円。3点盛で900円以下のカツオ、カンパチ、ベコ、生ダコ等のお造りも適価

続いて、キャベツとじゃこの酒盗炒め800円、豚・ゲソ・ジンジャー炒め800円、野菜と鶏の黒酢炒め900円、じゅくじゅくチャーシュー煮玉子のせ800円の何れかへ進むのが定石。炙りベコンのせポテトサラダ600円、竹輪の磯辺揚600円、蕎麦湯の湯豆腐900円へと寄り道も愉し。前出の中華そば以外にも大人のライスカレー小500円大900円も絶品です。或いは所要40分の縮緬山椒の土鍋御飯1500円を予め頼み、一膳目で満腹ならば翌朝用に持ち帰るのも賢明な選択。複数名で訪れたなら、豚肉と白菜の生姜鍋3200円、昔懐かしいハルちゃんのカレーちゃんこ鍋3600円も推奨。

他方で、牡蠣がいつぱいのマカロニグラタン1200円、リッチなナポリタン1200円と女性好みなネバネバ系ももち系系の洋食も何気なく品書きに並べる、消費側の希望に根ざした勤性の鋭さも、連日満員御礼の秘密でしょう。