



その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.132

a taste of YassisY

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/>

嘗て赤坂に「有職」という持ち帰り専門の寿司舗がありました。青山通りを背にして一ツ木通りを進み、途中で右手に折れた路地沿いに。茶巾寿司を考案したのは創業者である旨、某に書かれていたのを思い出します。現在はホテルニューオータンの一部となつた伏見宮邸で大正年間、宮内庁大膳職の庖丁人として奉職していた彼は、茶事の際に相応しき一品をと求められ、調製すると喜ばれ、その形状と色合いから茶巾の名を賜つたと。

些か記憶は曖昧なれど僕が有職を知ったのは、予備校時代に接した山本嘉次郎氏の著作。映画監督にして脚本家、更には随筆家としても評価を得ていた銀座生まれの彼は、「たべあるき東京 横浜 鎌倉 地図」を昭文社から上梓していました。三つ折り形式の縦長「エアリアマップ」で。

翌春に合格した暁にはこの店にあの店にと眺めたものです。今にして思うと和洋中、更にはジンギスカンに至る迄、バイアス無しに味わい尽くす姿勢は価値紊乱その

もの。精神的意匠に拘る他の凡百の文化人とは異なり、屹立していました。後に僕は、「二時すぎ田中綱代くら有職すしと鮒佐の佃煮もらふ」と、同じく食への関心が高かつた小津安二郎氏も日記で言及しているのを知ります。

が、有職は、暖簾を掲げた昭和8年と奇しくも同じ数字の平成8年に突如、店仕舞いするのです。茶巾と並んで評判の粽寿司を買い求めようと電話した僕は、「現在この電話は…」と案内が流れ、千客

赤坂の名店「有職」の味を受け継ぐ、持ち帰り専門の寿司舗

今週の逸品



粽寿司 1本400円(本体価格)

上方寿司として知られる茶巾寿司を創出したのが、園遊会で供される粽寿司も担当していた。本文冒頭で触れた有職。周囲の要望に応える形で、築地に位置する寿司屋の資金援助を受けて福稟として再開と伝え聞く。何れも本体価格で茶巾寿司は1個700円。粽寿司は400円。写真の烏帽子型の籠価格は1500円。八寸が符丁の丸籠は2000円。粽の本数分の金額を加算。具材8種で8切れ120円の福稟巻=太巻と棒寿司も販売。

【赤坂 福稟】東京都港区赤坂2-2-21 水田町法曹ビルB1 ☎03-3560-7577
営業日9時~17時、日祭9時~15時 年中無休 <http://www.fukutsuchi.co.jp/>

illustration by Hajime Anzai

万来だったのに何故と訝ったのを思い出します。暫し後、二代目の失踪が原因と報じられました。
「赤坂 福稟」は、その閉店当時に在籍していた職人達が、有職の味を伝承すべく翌年に立ち上げた、同じく持ち帰り専門の寿司舗です。都内の幾つかの百貨店でも扱っていますが、予約の上、溜池交差点から程近い地階へと足を運ぶのを推奨します。

実は有職の時代から、茶巾寿司にも増して、ここでしか入手出来ない逸品が粽寿司。僕の大好物です。一本から買い求め可能。3本込み、5本包みと上部を結わえた具合でも販売しています。

が、出来れば籠入りで購入することです。友人を招いた自宅での小宴の最後に、或いは昼食、夕食の機会を逃して小腹を空かせた相手と打ち合わせ時に。加えて、楽屋等への陣中見舞いに。更には花見の際に。取り分け一番最後の方は、「桜より粽」の高得点を獲得し、参会者から称揚されるでしょう。

が、出来れば籠入りで購入することです。友人を招いた自宅での小宴の最後に、或いは昼食、夕食の機会を逃して小腹を空かせた相手と打ち合わせ時に。加えて、楽屋等への陣中見舞いに。更には花見の際に。取り分け一番最後の方は、「桜より粽」の高得点を獲得し、参会者から称揚されるでしょう。

が、有職は、暖簾を掲げた昭和8年と奇しくも同じ数字の平成8年に突如、店仕舞いするのです。茶巾と並んで評判の粽寿司を買い求めようと電話した僕は、「現在この電話は…」と案内が流れ、千客

は30本から。おっと忘れていました。端午の節句でも、集つた三世代から歓喜の声が挙がるでしょう。