



その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.056
a taste of Ya'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/



Ya'ssy

五十音順に上七軒、祇園甲部、祇園東、先斗町、宮川町が京都の「五花街」。祇園町が通称の祇園甲部、「お座敷小唄」で知られる先斗町の二花街が著名です。

先斗町は、富士の高嶺に降る雪も京都先斗町に降る雪も雪に変わりはないじゃなし溶けて流れりや皆同じ」と作詞者不詳で謳われる鴨川と高瀬川に挟まれた石畳小路の両側に連なる「鎧の寝床」。祇園甲部は、直截に申し上げれば「格下」の祇園東=祇園乙部と峻別する上で祇園町に冠せられた名称。

因みに、鴨川左岸を下った宮川町は元来、歌舞伎役者として舞台に上がるべく修行中の少年が男色を売る「陰間」でした。

慎み深き品格が漂う上七軒は、上京区に位置します。室町時代に北野天満宮を再建した際、残り資材で七軒の茶店を設けたのが発祥。世上の「知名度」では五花街で最も薄いであろう上七軒の品質筋は、過去も現在も地名としての「西陣」は存在しません。概ね東の堀川通、西の七本松通、北の鞍馬口

通り、南の中立売通で囲まれた範囲を西陣と呼ぶのです。

而して、立ち売りで商いを営んだのが由来の中立売通と下立売通の間、五番町に屹立する焼肉の逸軒が「江畑」です。有り体に解説すれば、上七軒から南に下った「五番町」は、西陣の番頭が丁稚を引き連れて「飲む・打つ・買う」に繰り出す際の「買う」を担つた遊郭でした。

江畑の建物は、廓を改装していく。晩年に移り住まれた千曲川を見下ろす旧北御牧村で幾度か嘔に接した水上勉氏が、売春禁止法施行4年後の1962年に上梓した「五番町夕霧楼」の舞台です。座敷よりもカウンターを推奨します。主の江畑薫氏、二番手の達富彦氏と「由無き」話題を交わしながら、手練の焼き手に任せる限りのからです。ギャラとも呼ばれる牛の第四胃と九条葱を絡めた写真のギャラねぎを食した瞬間、その旨さ、その焼きに舌を巻くでしょう。脂の飛ばし方、葱のしなり方。何れも絶妙、卓越です。

現在は関東でも見掛ける青葱の九条葱は文字通り、洛南の九条地区が主産地だった京野菜。思い起こせば僕の幼少期、奈良は東大寺の「お水取り」が行われる3月12日を過ぎると寒が抜ける、と船場育ちの祖母は語っていました。得も言われぬ茎の内側の「餡」を味わうには、寒さの中で生育した露地物の九条葱が出荷される3月一杯が望ましいでしょう。

第一胃のミノの薄切りと湯引きした第三胃のセンマイをポン酢で食するテッサも味わつたなら、江畑は凡百の焼肉店と異なると驚嘆するでしょう。

第二胃のハチノスを使ったスープ、どほ漬=糠漬けと共に締める

手練の職人による絶妙の焼き加減。廓を改装した建物で味わう至高の焼肉

今週の逸品



ギャラねぎ 1000円

深河釣りの名手として京都江畑会も主宰する江畑薫氏は梅宮辰夫氏を彷彿とさせる相貌。40年以上に亘って用いる大阪ガスの煙炉に載せた鋼鉄製の網とともに相俟って、凡百の「焼肉」とは異なる趣を味わうべく、自家製垂れを塗した突き出しのキャベツに加えて、水菜のサラダ(400円)、ポテトサラダ(300円)を“当て”に麦酒で始めると宜しい。映画館「千本日活」、マッサージの北野大天狗、もう一つの京都が存在の一席。

[江畑]京都市上京区六軒町通下ル下長者町東入ル ☎075-463-8739
水曜定休 営17:00~22:00(LO21:30) カード不可

illustration by Hajime Anzai

咳に接した水上勉氏が、売春禁止法施行4年後の1962年に上梓した「五番町夕霧楼」の舞台です。座敷よりもカウンターを推奨します。主の江畑薫氏、二番手の達富彦氏と「由無き」話題を交わしながら、手練の焼き手に任せる限りのからです。ギャラとも呼ばれる牛の第四胃と九条葱を絡めた写真のギャラねぎを食した瞬間、その旨さ、その焼きに舌を巻くでしょう。脂の飛ばし方、葱のしなり方。何れも絶妙、卓越です。

現在は関東でも見掛ける青葱の九条葱は文字通り、洛南の九条地区が主産地だった京野菜。思い起こせば僕の幼少期、奈良は東大寺の「お水取り」が行われる3月12日を過ぎると寒が抜ける、と船場育ちの祖母は語っていました。得も言われぬ茎の内側の「餡」を味わうには、寒さの中で生育した露地物の九条葱が出荷される3月一杯が望ましいでしょう。

した第三胃のセンマイをポン酢で食するテッサも味わつたなら、江畑は凡百の焼肉店と異なると驚嘆するでしょう。

第二胃のハチノスを使ったスープ、どほ漬=糠漬けと共に締める際には、カルビ等の漬け垂れとして供される薯蕷を白飯に掛けるのも一興。「日本料理」に些か食傷気味な入浴の3日目当たりに訪れたなら聖地と実感するでしょう。