

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.099

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/



厳選素材とアイデアが光る「フレンチ焼鳥」で暮れ泥む時間帯にグラスを傾ける喜び

今週の逸品



ホワイトマッシュルームのサラダ 880円

環状三号線沿いの外観は然程の期待を与えないかも知れない。16時半～19時のハッピーアワーはドリンク2杯、タバコ2種類、串2本で1500円と記された立て黒板にシャビーな印象を抱くかも知れない。が、品書きを眺めた瞬間、良い意味での両感かしを喰らい、料理が選ばれた瞬間、鼻腔を通じて鳥籠を味わう香。フォアグラの肉じゃが980円、薬研軟骨のフリット680円も推奨。接客も良質。唯一の難点は喫煙の問題ね。

【フレンチ焼鳥とワインShaji】東京都港区麻布十番1-5-11 紅梅ハウス1F
☎03-3402-4802 営業16:30～23:30 無休

illustration by Hajime Anzai



「フレンチ焼鳥とワインShaji」は、有り難くも夕刻4時半からの営業です。随分とベタな店名だと思われそうですが、豈にやら、供される料理は極めて真つ当。環状三号線を新一の橋交差点から六本木トンネルへと向かって左側。鳥居坂下の信号手前です。炭火焼きの前に、フレンチタバスと記された活りの中から是非とも最初に、静岡産ホワイトマッシュルームのサラダ880円を摂るべきです。その色合い、その歯触りに驚歎するでしょう。

無農薬有機栽培の農家から一つひとつ、擦れ合わぬように包んで届いた、白みに一点の陰りも見られぬ代物なのです。タスマニア産の塩か、シャンパンビネガーのソースで味わいます。パーニャカウダソースが添えられた季節野菜のオープン焼き850円も推奨です。ブロッコリーやカリフラワー、しめじやエリンギ、人参やカボチャ。何れも生野菜でなく焼野菜。黒皿の縁に塗された塩で食するもよし、控え目な味付けのクリームソースで味わうも良

し。アイデア物です。筑波山麓で肥育された総州古白鶏の焼鳥は1本250円。ささみ皮、せせり1首肉、ふりそでと呼ばれる胸と肩の間の部位、尾骨の周囲のぼんじり等9種類。オーガニック粒マスタードに加えてグリーン、ブラックの胡椒、レモン、更にはデジヨナマスタードを用意しているのがフレンチ焼鳥を標榜する所以でしょう。その心意気は、合鴨の変わりつぐね生ビーマン添え600円、骨付き仔羊3モギ塩添え900円等

のオリジナル串焼きにも漂います。ワインはフランス以外にもイタリア、スペイン、南アフリカ、オーストラリアと幅広い品揃え。焼き手の仕事振りを眺めながら食するカウターの奥には個室感覚のテーブル席が用意されています。暮れ泥む時間帯に訪れて、盃ならぬグラスを重ねたなら、昼下がりから通し営業の蕎麦屋で体軀も頭脳も弛緩する喜びとも又違った充足感を得られるでしょう。浜松町や神田の街角にも、暮れ泥む時間帯に暖簾を掲げる立ち飲み屋が点在します。とは言え、それは9 to 5の鑄型からの「逃避」を企てたい人々が憂さを晴らす時空。昼夜を問わぬ三交代勤務で経済成長を支えた人々が、夜勤明けに訪れた川崎や尼崎の立ち飲み屋も同じ時空。蕎麦屋やShajiで過ごす至福とは些か異なります。前々回に紹介のバリ9区はリュ・ドゥ・フォーブル・モンマルトルのル・ブイヨン・シャルティエの如く、休み無しで11時半から22時迄営業する真つ当な料理店は、欧州では奇蹟に近く、セーヌ川左岸は13区のブラス・ドゥ・イタリー近辺に密集するヴェトナムやタイを始めとする東南アジアの料理店とて、通し営業は僅か。20時を回らぬと晚餐に有り付けません。無味乾燥な米国型24時間ファストフード店とも異なるShajiは麻布十番の貴重な逸軒なのです。