

その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.102

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】 <http://tanakayasuo.net/>



“禁煙・ワイン・ツブ貝”3条件を満たした、宿坊の趣漂う六本木の得難き居酒屋

今週の逸品



三元豚メンチカツ 800円

居酒屋を標榜するも和食屋と形容した方が相応しい料理の到達度。旧中仙道の宿場町妻籠・馬籠や飛騨高山の料理屋を彷彿とさせる握り炬燵形式の店内。通りを隔てて現在の六本木ミッドタウンが防衛省ならぬ防衛庁の敷地だった時代から営まれて今年で35年。飲料にはワインも加わり、妻の体調が居酒屋を欲した際の更なる3条件、禁煙・ワイン・ツブ貝の条件を全て満たす“憩いの聖地”として目下、我が家で急上昇中。

【はし本】東京都港区六本木4-4-11 ☎03-3408-8388
営17:30~23:00 日祭定休 禁煙

Illustration by Hajime Anzai



彼が風邪を引いた時に痛感したわ、と教えてくれた女性がいます。オーストラリアで生まれ育った男性と結婚した彼女は、歳月を重ねるにつれ、味覚や嗜好が微妙に異なるかと実感し始めます。そりゃ、日本で生まれ育った我々だって常日頃、相手は鮭を摘みたい・自分は肉を喰らいたいと見解が分かれる日は存在します。生体周期性バイオリズムの違いとは言え、風邪で臥せっている伴侶がオムレツを、それもチーズ満載の代物を所望したら、度肝を抜

かれるでしょう。彼女が尋ねると、だって昔から熟を出すとママは必ず作ってくれたんだ、元気の素だよ、と返答されたのでした。民族の違い、って表現は豪州大陸の本来の主たるアボリジニに礼を失うので言い換えると、DNAの違いですかね。この件に留まらず日々、料理の味付けや料理店の選択を巡って葛藤が生じ、離婚に至りました。作り話でなく、本当の話。これ程ではないにせよ、母親の味付けと交際相手の味覚が著しく異なっている

場合も、不幸です。修煉で変わる訳ではないですからね。幸いに妻のW嬢とは味覚も味付けも、相性IIケミストリーが極めて合致。なあって惚気話は本稿の主題に非ず。札幌で生まれ育った彼女は、その昔からジンギスカンが大好物で、同じく成吉思汗血中濃度が高い信州で小学2年から過ごした僕との更なる合致点。が、最近になって、味噌ラーメンとツブ貝にも目が無いと発覚。取り分け、生体周期性が疲労気味に陥ると切望するのです。実に侮

り難きや出身地(苦笑)。以前に登場の南青山の和風らーめん だるまやに繋ぐ通うのも2人のお気に入りの秀逸な餃子に加え、野菜みそそばが存在するから本連載で絶賛したら「田中康夫ツブ貝の居酒屋」と「夕刊フジ」が紹介した(注)赤坂の分店なかむら食堂も、ツブ貝とエリンギのガーリック炒めが定番として存在するから。涙ぐましいでしょ。通年で供する合鴨肉とミンチ、小松菜、葱のカモ鍋2000円を目当てに来訪する食べ手も少ない六本木の「はし本」も、ツブ貝エスカルゴ風900円、ツブ貝バター炒め700円が品書きに。僕が学生だった1978年に先代が暖簾を掲げ、有り難くも禁煙の宿坊の趣を漂わせる居酒屋。黒毛和牛もつ煮込み700円、まぐろなかおち磯辺巻き900円なんぞをアテに、大根下ろしと刻み葱を添えた鶏のおろし焼き800円、写真の三元豚メンチカツと撰るべき料理は盛り沢山。当日の品書きから、いわしつみれポン酢600円、オクラと胡瓜の梅肉和え500円、ポテトサラダ600円、円辺りに加え、焼きたて鮭まぶし御飯900円で終えるのが定石。川釣りを謳歌すべく数年前に南国土佐へと楽隠居した先代から引き継いだ御子息が、幼馴染みを提供し手に迎えて奮闘する六本木の得難き居酒屋です。