

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.103

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● 56年生まれ。新報日本代表、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/>



簡素で高邁な志を保ち続ける 温性高き「小体」な食事処

今週の逸品



鶏肉ニンニク焼き定食 780円

環8内回りを進行し、右手に第三京浜の出口が見えたら減速。左手のホンダカーズの角を左折して停車。冷やしトマト、冷や奴、マカロニサラダ等の小鉢も230円。マグロやイカの刺身も時価。なすミソ、なす生姜が300円。カレー、メンチカツ、エビフライ等、品書きは盛り沢山。タクシー運転手、営業マン等に加えてラグビー関係者にもファンが多く、オールブラックス選手の色紙も。福びず・驕らず謙虚な早瀬夫妻に乾杯。

【お食事処さと】東京都世田谷区上野毛1-1-1 ☎非公開
営業11:00~14:00、17:00~21:00 火曜定休 禁煙

illustration by Hajime Anzai



環状八号線沿いの「さと」は、20年来的付き合いです。環8内回りを着用・瀬田方面から田園調布・蒲田方向へと進行。上野毛駅前を過ぎて第三京浜の玉川インターチェンジ入口に差し掛かる直前の定食屋です。

白抜きのお食事処さとの暖簾を潜り、アルミサッシ枠の引き戸を開けると、カウンタ7席、4人掛け2卓の小体な店内。鹿児島は鶴島出身の早瀬一秀、地元の上野毛で生まれ育った早瀬美恵子の仲睦まじき夫妻が営みます。

その発音の語感が気に入って、僕が好んで用いる「こてい」は、英語のシャビーlishabbyとは対極の意味合い。簡素で慎ましい、こぢんまりとした、2つの意味合いを有します。因みに後者は、小さいながらも過不足なく整っている様子を示します。「さと」にこそ相応しき形容です。

県知事就任前に住んでいたのは、等々力溪谷から程近い一軒家でした。日本サッカー協会で4代目の会長を務めた医学者・野津謙氏の未亡人が保有していた家宅を購入

し、デザイナーの畏兄・菊池武夫氏から借り受けていた深沢不動の3階建てから阪神・淡路大震災の2年前に移り住みます。

物の本に拠れば、26年間に亘って会長を務め、Jリーグの前身に当たる日本サッカーリーグJSLを創設した野津氏は、1964年の東京オリンピックで強豪アルゼンチンを日本代表チームが破り、4年後のメキシコシティオリンピックで銀メダルを獲得する原動力となったテットマール・日本サッカーの父「クラマー氏を、他の競

技種目では外国人指導者など想像も出来なかった時代にドイツから招聘した洞察力の持ち主でした。奥方の心志も立派で、パブルの残り火が燻る往時に僕が購入した等々力の売却金は全額、一隅を照らす地道な活動が続ける社会福祉施設に寄付された後日、伺います。桂冠詩人ウィリアム・ワーズワースの一節を援用すれば、夫妻の生涯は「ブレインビング&ハイシンキング」簡素な生活と高邁な理想」だったと言えます。

現在は港区の集合住宅に暮らす僕は、嘗て膨大に買い求めたAORのレコード、定期購読していた服飾、建築、料理、旅行等々の洋雑誌の書庫と化している等々力の小宅に立ち寄り、「さと」に足を伸ばす度、料理の旨さ、価額の安さ、そして早瀬夫妻の温性の高さに感動を覚えます。

豊富な品書きの中から僕が推奨するのは、鶏肉ニンニク焼き780円、肉ねぎ炒め720円、銀だら690円、サバ塩焼き680円。何れも御飯、味噌汁、漬物が付いた定食の価格です。何れも越後もち豚を用いた肉生姜焼き750円、トンカツ790円、ブタ唐揚げポーション780円も捨て難く、味噌物が好みの向きには肉野菜味噌炒め650円、牛なすピーマン味噌750円。簡素で高邁な志を保ち続ける定食屋の鑑。わざわざ出掛ける価値を有する逸軒です。