

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.105

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/>



連載11回目に登場した京都の菱岩は、仕出しの世界で屹立する老舗。天保元年11830年創業。洛陽の祭事や慶弔事の仕出しから始まり、祇園町や先斗町のお茶屋へと料理を供する斯界の雄です。夏を除く季節には持ち帰り折詰弁当も予約で受け付け、3000円から数種類存在。出洛に際し、古美術商が軒を連ねる祇園町は新門前通の菱岩へと向う。素材も調味も敢えて突出させない、5代目の哲学の下、出汁巻と白御飯を核として、工芸品の如く折詰された

何十種類もの料理を帰路の車中で味わうのも一興。言わずもがな、「料亭」と異なりお茶屋は板場を擁しません。馴染みの仕出屋から調達します。東京で茶屋に当たる嘗ての符丁は「待合」。が、待合も料亭を名乗る場合が多く、板前を置く料亭は神楽坂でも二十数年前から僅か一軒。今回紹介の「魚新」は、明治23年に鮮魚店として赤坂で創業。昭和10年に東京六花街の一角を構成する地元で料亭への仕出しも始める、とHPに記します。

昭和45年に仕出し・出張料理へ特化した魚新は、その10年後の1980年に喰い切り料理「赤坂と、や魚新」の看板を掲げます。因みに同年、六本木ロアビル裏手で天ぷら魚新も店開きしています。今や新宿歌舞伎町、渋谷センター街と洞窟ならぬ「同窟」と化してしまつた六本木には嘗てパチンコ店が存在せず、六本木通り沿いに出現した70年代末には、世も末じゃあ、と年長の「遊び人」が飯倉片町のアルカフエ・キャンティで嘆息していたのを思い出します。

まっ、その彼らだつて昭和30年代には六本木北野獣会を名乗つてブイブイ言わせてたのですが。天ぷら魚新は鳥居坂下へと向かう右側で、幾人かの秀でた揚げ手を輩出した後に店仕舞いし、現在は西麻布と日本橋で営まれます。而して赤坂と、や魚新は、開店当時の設いを残して、同じ通り沿いに新店舗を構えました。晚餐には税込で1万5000円、1万2600円、2種類の喰い切りコースが用意されています。前者は先付、前菜、椀、刺身、焼物、煮物、食事、食後。極めて充実した良心的価額です。今日も御前の腕を信じて、今日も貴方の舌を信じて、カウンターの越しに食べ手と作り手が相対するのが喰い切り料理。双方が緊張感を抱かねば忽ち、阿諛追従の時空へと墮してしまいます。が、斯くなる慨歎すべき日本料理店は枚挙に暇がなく、往々にして価額のみが立派だつたりします。当連載で扱うべき日本料理店に難儀する理由。良い意味で数少ない例外が、赤坂と、や魚新です。一ツ木通りの中程を旧コロンビア通りへと向かつて路地を進んで程ない左手。「昭和」を感じさせる佇まいが今も残る懐かしい一廓に位置します。地階には「四分一」なる営み手の珍しい名字に因んで、ザ・クォーター・ハウスというバーが存在します。

## 「昭和」を感じる一廓に位置する、慨歎すべき日本料理店

### 今週の逸品



### 喰い切りコース 1万5000円

午餐は更に適価。5250円、7350円のコースに加え炭焼弁当2625円、松花堂弁当3990円は何れも先付、赤出汁、食後も含む。焼魚定食も1890円で白飯、赤出汁、漬物の他に先付、食後も供されるお値打ち品。多趣味

で好事家の主は料理との相性を探る日本酒の会、落語の会を随時開催。HPの下段に詳細を掲載。飲料は日本酒、焼酎を過不足無く取り揃える。ワインが自然派に限定されるのが僕にとっては唯一の弱點。

【赤坂と、や魚新】東京都港区赤坂5-1-34 ☎03-3585-4701 ①11:30~14:00(LO)、17:30~21:30(LO) 日祭定休 禁煙 <http://www.uoshin.ne.jp/>

illustration by Hajime Anzai

