

# その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.109

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫



たなかやすお ● 56年生まれ。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/>



## 時流に迎合しない三十余年の矜持。 慎ましやかな祇園の日本料理店

### 今週の逸品



### タコとモスクとレタスの酢の物 懐石料理8800円～

午餐は先付・汁物に温かい料理を盛った弁当2750円。食後付きで3300円。点心と名付けた軽めの6600円も用意。が、先付・椀・造り・飯蒸し・八寸・酢の物・焼き物・炊き合わせ・食事・食後で8800円の懐石料理を推奨。更に4コース存在。イチジクの白ワイン蒸し胡麻ソース和えも今の時期の絶品。斯くも費用対効果の優れた京料理店の存在は祇園の良心。2階には個室も。飲み物には新たにシャンパーニュも加わる。

【味舌】京都市東山区祇園町北側246 ☎075-525-2160 ☎11:30～14:00(LO13:30) 17:00～21:00(LO20:00) 木曜定休 <http://www.h7.dion.ne.jp/~mashita/>

illustration by Hajime Anzai

言わずもがな、京都には数多の日本料理店が存在します。各種の指南書を紐解くと、池泉庭園を擁する豪壮な料亭から、白木一枚で板場と向き合う割烹まで、列挙された料理店は膨大です。

無論、それらに掲載されぬ街場の料理店も数多く、他方で「彗星の如き登場」と喧伝される料理店も毎年、見聞するに至ります。入洛の際に何れの料理店で味わうべきか、思案ならぬ困惑に陥った向きも少なくありません。

当初は僕も試行錯誤でした。指

南書を信じて、将又、好事家に勧められ、訪れるも愕然・悄然とした記憶が甦ります。正直に申し上げれば現在でも、これぞと思つて勇躍赴くも肩透かしを食らう事例は少なくなく、それは東都に於いても同様です。

「空振り」の発生率を低める、即ち他者の活字や発言を端から信じて疑わぬ、他力本願な目利きや耳利きの形式知を超えた、自分で探し出す鼻利き暗黙知の嗅覚を如何にして高めるか、それは永遠の課題。些か矛盾すると思われるか

も知れませんが、先ずは自身と相性の合う指南書や好事家を早めに見定める事です。率直に告解すると、僕の場合は二十代半ばに巡り合った京都在住の女性でした。

僕よりも年下の彼女が選択した何れの料理店も、父親や家族と、或いは年輩の男性と出掛けたであろう場所です。中には首を傾げざるを得ない時空も存在しました。が、大半は実質の伴った味わいだつたのです。斯くて評価尺度の動性を形成していきました。

「味舌」は、短期間ながら濃密に

達瀬を重ねていた彼女と疎遠になつてから確か見出した祇園町北側の料理店。店名は奇しくも営み手の名字です。而して、鴨川から八坂神社に向かつて四条通を進み、縄手通を越えた左側、同店専用の密やかな石畳の露地を辿つた突き当たり位置します。

この二点を以て、懸念を抱く向きも居られましよう。恐らくは外連味の三文字を脳裡に浮かべて。無理からぬ事です。僕自身も、その一人でした。予約を入れた理由の中に、或る種の恐い物見たさも混じっていたかも知れません。

が、良い意味で肩透かしを食らいました。減り張りという名の味付過多とは対極の、慎み深い落ち着いた味わい。阿諛追従な過剰接客とは対極の、慎ましやかな心配り。下半分が白タイル張りの板場の壁も、時流に迎合しない三十余年に亘る矜持を漂わせませす。

午餐も晚餐も8800円の懐石料理を推奨。写真は、蛸と水雲とレタスの酢の物。簡素な盛り付けが、平板とは凡そ異なる味わいに驚歎し、然る後に悟るのです。華やかだと世上で評価される料理及び料理人こそは、虚しさ空疎と背中合わせな存在なのだ。

味舌は、僕にとってのリトマス試験紙です。訪れて猶、単調だ一辺倒だ無味乾燥だと評する向きは、別の指南書や好事家へと乗り換えるべき、という点に於いても。