

その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.077

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● 56年生まれ。衆議院議員、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6区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】 www.nippon-dream.com/



「標章」なる文字と出会す度にヴァンジャケット創業者の石津謙介氏から聞いた逸話を想起します。2005年に93歳で天寿を全うした石津氏は1960年代、銀座のみゆき通りで若者が着熱した「アヒールファッション」の総帥でした。彼の下へ或る日、調達先の繊維業者と縫製業者が集団で直訴に訪れます。御社の商品価格は我々への支払金額の十倍以上も高いではないか。我々にも利益を分配せよ。と。石津氏が断ると、いきり立つた彼らは啖呵を切ります。ならば

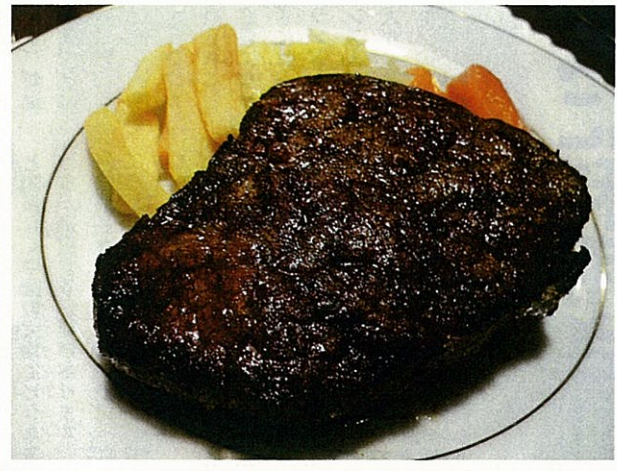
素材も意匠も同じシャツを低価格で我々が販売するぞ、と。彼は平然と言いつちました。どうぞ、どうぞ。でも、売れませんか、と。当惑する彼らに託宣します。襟裏の付け札に「VAN」と記されているから買い求めるのですよ、と。蓋し慧眼でした。知事時代、心血を注いだ数多の変革の一つが、原産地呼称管理制度の創設でした。ワイン・日本酒・焼酎・米に関し、何処の地区で如何なる製法で斯かる品質を生み出したか、フランスのAOCに倣

った日本初の客観的評価。田崎真也氏を起用し、畏友の勝負誠彦氏も日本酒委員会に加わり、実体を伴った「標章」を目指しました。僕の退陣後に勝負氏も辞退し、然して芳しき「風評」を聞かなくなつた件の制度に、是非とも加えたいと往時、密かに試みたのが牛肉。が、聞きしに勝る複雑怪奇な流通経路の壁が立ちちはだかり、頓挫した苦い記憶が蘇ります。「創業五十余年 本格神戸牛ステーキ」を掲げる「みやす」とは、泊まり掛けて東京から車を駆って

往時の交接相手と出掛けて以来、彼此三十年近い付き合い。予め申し上げれば、ステーキ故に、安価な訳ではありません。が、その料理、その接客、その内装は何れも真つ当です。ともすれば、「KOBÉ」のサロンの排他性・弛緩性と同義して不思議ではないにも拘らず、微妙な間合いを保って屹立し続けています。大阪駅からJR神戸線の新快速で31分・390円。梅田駅から阪神本線の直通特急で33分・310円。敢えて電車を、望ましくは後者を用い、元町駅から徒歩で訪れるのを推奨。大阪寄りの改札口を出ると鯉川筋。山つ側へ上り、途中で何れかの路地を右手に入り、中華料理店やブチック、雑貨店等が猥雑に混在する路地を左に右へ歩み、嘗てはタクシーの営業所だった淡路交通ビルを目指します。ガラんとした車庫の階上が、みやす。その先に得も言われぬステーキを供する逸軒が存在するのは到底思えず、勤性に富む読者ならば瞬間、アル・カポネ時代のシカゴを想起し、身構えるかも知れませんが、案ずる勿れ。重厚な扉を開けるや、静謐な上高地帝國ホテルのダイニングルームに迷い込んだかの如き、予想外の錯覚に驚歎し、寛ぎを味わうでしょう。「神戸牛」の「標章」云々を超越した兵庫三田産の肉質と焼き加減。数少ない「KOBÉ」の至福です。

「標章」云々を超越した神戸牛ステーキの至福

今週の逸品



特選ヘレ200g 1万1000円

初代・美安節司氏が編み出した紀州備長炭の白炭で炙り上げる厨房を眺めながら食する時空。凡百の鉄板で焼き上げたステーキと異なり、炭の上に滴り落ちた脂が煙として昇華し、更に引き締まった豊潤さを肉に与える。前菜・ポタージュ・サラダ・ヘレ200g若しくはコースステーキ250g・食後でコース9500円から。無論、財布に余裕があればアラカルトで。ワインも程良き取り揃え。寡黙な2代目が調理と接客に目を光らす。

【みやす】兵庫県神戸市中央区下山手通3-2-19 淡路交通ビル2F ☎078-391-3088 営17:00~21:00(LO20:30) 日曜定休、日・月連休の場合は日曜営業・月曜休業 <http://www.miyasu-kobe.com/>



illustration by Hajime Anzai