

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.078

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8区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】 www.nippon-dream.com/



御茶屋の芸妓、舞妓に重宝された 京都祇園の「ひとくち餃子」

今週の逸品



ひとくち餃子 10個 520円

謹堂俊也氏が営む泉門天はHPから冷凍餃子を注文可能。阪急百貨店うめだ店でも冷凍生餃子、焼餃子、冷凍生とうふ餃子、高島屋京都店では焼餃子に加えて生餃子、生とうふ餃子も持ち帰りを扱う。が、雰囲気

を味わう意味でも、更にはホットプレートとは異なる真の旨さを味わう上でも、来店を推奨。猶、祇園店での持ち帰りは生餃子は午前11時から、焼餃子は同じく11時から16時、17時半から閉店まで可能。

【泉門天】京都市東山区花見小路新橋下ル東側 竹会館1F ☎075-531-2733
☎18:00~26:00、金・土・祝前日~27:00 日曜定休 <http://www.senmonten.co.jp/>

illustration by Hajime Anzai



先斗町、宮川町。西陣織の旦那衆が鼻筋だった上七軒に関しては春に、焼肉の江畑を紹介した際に触れました。残りの四花街は、鴨川左岸の先斗町、右岸の宮川町。八坂神社に程近い祇園甲部と祇園東です。

因みに、同じ「祇園」を冠しながらも祇園甲部と祇園東は、その「来歴」に於いて異なります。前者を祇園町と呼び、峻別する所以です。八坂神社に向かって、四条通よりも右側の祇園町南側と、白川よりも南側の祇園末吉町で甲部は構成されます。

お茶屋は料亭と異なり、料理を自前では調理しません。食事を摂ると事前に伝えた場合は、本連載で以前に紹介の菱岩に代表される仕出し屋から取る形となりますが、基本は飲み物と乾き物のみ。

故に、祇園東に位置する泉門天の出前が祇園町のお茶屋では重宝されるのです。夜が更けて、小腹が空いた客のみならず、芸妓、舞妓にも人気の秘密は、おちょぼ口でも食せるサイズと、大蒜を用いてない点。加えて、合い挽きに白菜とニラを混ぜた餃子の餡に、隠し味として胡麻油と一味唐辛子が加わっている点も。

辣油も調合された特製垂れで、難なく20個、30個はペロリと食べられます。入浴の際には妻と共に必ず立ち寄る逸軒が、泉門天なのです。

「ひとくち餃子」は、僕が生まれる前年の1955年(昭和30年)、大阪の北新地で誕生した、と物本に記されています。現在も存在する天平が嚆矢。その後、ミナミに南平が登場します。

後者には僕も来阪の際、繁く足を運んでいた時期がありました。何れの店舗も深夜営業。共に百貨店等の食料品売場で、持ち帰りの生餃子も販売しています。

が、長きに亘って関東では、馴染みの薄い存在でした。現在でも通販に限られており、インターネ

ットが普及する前は、金融機関の窓口で振り込む手間暇も要しました。故に知名度では、首都圏で複数の百貨店にコーナーを設ける点天が図抜けているでしょう。

具体的に名前を挙げれば誰もが知りたる芸能プロダクションの経営者が歳暮として贈る程の鼻肩で、13年前には彼の差配で麻布十番に初めての店舗を構えています。意外や意外、点天は関西では持ち帰りのみなのですが。

僕の鼻肩は、京都の「泉門天」の「ひとくち餃子」。四条通から花見

小路を上った右側。1987年(昭和62年)の創業。店内では10個520円の餃子、280円の胡瓜の浅漬け、近頃に考案のとうふ餃子が10個520円。品書きは以上です。とうふ餃子は、京豆腐と白味噌を使用した珍しい一品。

四条河原町交差点から八坂神社へと向かって左側を歩き、黒七味で知られる原了郭の先を左に折れると花見小路。泉門天は「祇園」の一廓に位置するのです。

御存知、京都の五花街は五十音順に上七軒、祇園甲部、祇園東、