

# その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.121

## a taste of Yasssy

### 田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、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年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/> <http://ch.nicovideo.jp/yasssy>



Yasssy

## 嗚呼、素晴らしくも 哀しき世界遺産

### 今週の逸品



### 香箱ガニの蒸し物

炭火焼きとワイン「レ・ビナム」姉妹店。午膳は2625円。晚餐は6300円、8400円。1階は茶煙のカウンター席。2階に2つの個室。鴨のコンソメを出汁とする。温性高き接客。ワインリストも適価。因みに文中で

紹介のNHK福島放送局ニュース原稿は僕のブロマガ「あと自分で考えない。」内の「だから、言わんこっちゃない!」11月20日号にURLと文章を載録。上段のプロフィール内に記載のURLからリンク。

【おでんとわいん「びのむ」】東京都港区西麻布4-8-6 ☎03-5980-8252 営12:00~13:30(LO) 18:00~22:30(LO) 日祭定休 分煙 <http://www.odenvinum.com/>

illustration by Hajime Anzai



日赤医療センター脇へと抜ける通りの坂道を途中で折れた、閑静な西麻布の住宅街の一廓で営まれる「びのむ」は、「おでんとわいん」なる冠を店名の前に戴きます。猫も杓子もワインを品書きに加える昨今、「負の先入観」を与えるかも知れません。が、杞憂だったと扉を開けた瞬間、確信するでしょう。住宅を改装した店内は、落ち着きと温かみに溢れています。

す。おでんの前に、蒸しアワビの肝ソース、鴨の炭火焼きといった料理が幾皿か供されます。おでんは、常時15種類の種を煮込んでいます。品書きの中から5品を選ぶ形です。二人で訪れたなら、途中で小鉢を交換する事で楽しみは2倍に。無論、追加で頼む事も可能です。定番として知られる、丸大根の上に赤ワインで煮込んだ牛ホホ肉が盛られ、さらに細かく刻んだ万能葱を振り掛けた一皿は、和食とフランス料理の何れも究めた料理

人が繰り出す自信作です。ロールキャベツや鰯の摘み入れに加えて、フルーツトマト、帆立と百合根の薩摩揚げを味わえる辺りにも、フランスを中心に作り揃えたワインと共に味わう、びのむの心意気を感じるでしょう。写真の香箱ガニも、今の時期にびのむが誇るおでんの前の逸品です。僕も家内のW嬢も先日、最後にお替わりを頼んだ程の完成度。と記して今、1年近く前の昨年1月16日にNHK福島放送局が報じた「試験操業こそし初水揚げ」の

不可解さを想起しました。「原発事故の影響で自粛が続く相馬市沖で震災後では初めてとなるズワイガニを始め2トン余りが水揚げされました」。福島県によりますと震災前、松川浦漁港でのズワイガニの水揚げは年間2000トンと太平洋側の港では全国で最も多く、首都圏や北陸地方での需要もあつた漁協では16日に水揚げされたカニを金沢市や富山市などに出荷する事になっています。地産地消とは対極の運搬を経て北陸の観光客も訪れる金沢や富山では、何処で獲れたカニと表示しているのではありませんか? その需要は、消費側の希望なのか販売側の都合なのか、素朴且つ根源的な疑問を抱きます。同様の疑問は、伊勢エビに関しても。景品表示法に基づき豪州産と表記せよ、と付け焼き刃な行政指導が行われたオーストラリア・イセエビはエビ目イセエビ科。紛れもなく学術名ではイセエビなのです。他方で「伊勢」を名乗る伊勢エビの県別漁獲量は213トンで1位の伊勢湾に留まらぬ三重県の後、和歌山・千葉・静岡・長崎・徳島5県で3倍近い587トンと農水省の漁業統計は記します。原産地呼称管理制度の気運は一向に生まれず、パチンコ店を連想させる景品表示法で事足りりとする日本の食の意識は、嗚呼、素晴らしくも哀しき世界遺産です。