

記者の視点

毎回、業界紙誌の皆様からのいろいろな視点でご寄稿いただいております。
今回は『台東・川端・夏景色』(株)日刊経済通信社 記者 川田岳郎様から
ご寄稿をいただきました。

台東・川端・夏景色

株式会社日刊経済通信社
記者 川田岳郎

これといって予定もない週末、気の合う友人と浅草にある「尾張屋」で、一杯やりながらのんびり過ごすのが好きだ。肴は、板わさ、焼き海苔、そばみそを頼むのが定番で、店員さんには日本酒を頼むと小さなそばみそがついてくるからとたしなめられながらも、「それとは別でそばみそを」注文する。「尾張屋」に行くようになったのは30歳ぐらいだから、14年は訪れていることになるが、数カ月に一度行く程度なので、常連というわけでもない。かといって、全く知らないわけでもないという微妙な距離感を保ちながら、昼日中からビール、日本酒を酌み交わす。酌み交わすといっても、お互いに注ぎあうのは最初の一杯ぐらいで、あとは手酌。自分のペースでゆっくりと、話したいときにしゃべって、黙りたいときには黙って、数時間を過ごす。何も注文しない時間ができないよう、季節のメニューなどあれやこれや注文していると、伝票が埋まっていくが特に気にすることもなく、ひたすら飲み、食べ、時間がゆっくりと過ぎていく。その間、お客さんは入れかわり立ちかわり、いろいろな方が来られるが、最近は外国からの観光客も多く、日本語ではない言語が飛び交うこともある。そば粉は、フランスではガレットとなることから、決して日本だけのものではない。和食が、日本だけのものではなく、ユニバーサルなものであるということの一端がここにもある。尾張屋では、最後に季節のそばを食べることが多い。毎年、うっかりしていて、茶そばを食べそびれることが多かったが、今年は食べることができた。先日は、しそ切りを食べた。食で、初夏から夏を満喫できることは、最高の贅沢といってもよい。昔は、食べたりなくて、そばを食べた後に、中えび天井などを注文したこともあったが、最近はそばにたどり着くと十分満足で、帰路につくことも多い。

一方、元気なときは、そのまま浅草寺の奥へ足を運ぶ。最近は、「裏浅草」とも呼ばれ、おしゃれなお店も増えているようだが、目指すところは焼酎がメインの居酒屋である「御

来屋（みくりや）」だ。昔ながらの常連さんが多く、いつでも混みあっているため、入れないことも多い。今年は、年始から数回、お店を訪れたが、タイミングが悪く、入れたことがなかった。先日、尾張屋の次にのぞいたところ、めずらしく席が空いており、カウンターの端を陣取った。カウンターとこあがりのみのお店で、近隣の方を中心に下町から人が集まる。その日は、入谷で朝顔市が行われていたこともあって、何人かは鉢植えをもってお店に集っていた。次の日からは、浅草寺ではおずき市が始まるらしく、フライングではおづきの鉢をもったお客さんもいた。焼酎を飲んだ後、午後 9 時半ぐらいに店を出て、バスに乗り入谷方面へ。最近、規制も厳しく、最終日は夜中までやっていないのではという声もあったが、とりあえず行ってみようと思い立ち、朝顔市へ。22 時過ぎはさすがに店じまいしている露店も多かったが、それでも数店舗は、店じまいする風情もなく、営業を続けるようす。友人は、植え替えれば、12 月まで咲くという鉢を購入した。入谷は、東京菓子会館があることもあり、ときどき訪れる街だが、これとって飲食店などに入ったことはない。次回、入谷を訪れた際は、のんびり散歩でもすることにしよう。

自分としても避けたいと思っているのは、訪れる約束をしたにもかかわらず、お店に行かないこと。仕事先やお酒屋さんなどで知り合う人に「今度行きますね」といったからには、行くようにしている。どうしても無理という場合もなくはないが、よっぽどのがない限り、たとえ一年先になろうが、お伺いするようにしている。「本当に来られたんですね」と驚かれることも少なくない。そのお店に通い続けるかどうかはわからないにせよ店との相性も一期一会。行ってみて、味わってみなければわからない。「裏浅草」にも、「また来ます」といったきり、再訪していないお店がある。近々予約を取っていくことにしよう。

そう考えると、自宅のある中央区界隈のお店も、訪れるといいながら、まだ訪問していない店が何件かある。最近、いつかいけると思っていて、いざお店に行ってみると、さまざまな事情で閉店してしまっていることも少なくない。街の中華屋さんなども、後継者不足等から閉店せざるを得ない店が増えていると、ニュースでいっていた。思い立ったが吉日で、応援したいお店は定期的に訪れ、気になるお店は訪問し、行くといったお店は日をあけずにお邪魔する。どこまで可能かはわからないが、時間とお金が許す限りは、続けていきたいと思っている。