

第64回『謳粹会』の記

会長 篠田 康

開催 日時 平成15年12月11日(木)
場所 両国『ももんじや』

12月に入り、忘年会の数を数える頃になると、ああ、今年も残り少くなり、いよいよまた新しい年を迎えるのだと実感する。

当初、『謳粹会』の忘年会は、上野池之端の鳥料理店『鳥栄』のシャモ鍋で行うと発表してしまった。お店の交渉を電話でするよりも、直接伺ってすべてを頼んでしまおうと、11月の半に訪ねたが、その日はお店が休みだった。仕方が無いので、春日通りにあったもう一軒の鳥屋を訪ねたが、その店は影も形も無くなっていた。一日置いて『鳥栄』に電話を入れてお店が休みであったという、「それはわざわざお出下さしまして有り難うございました。実は、ワタシ共月の第三土曜日は定休日でございます」ということで、忘年会の予約を申し込むと、「誠に申し訳ございません。ワタシ共、来年の二月まで予約で満席でございますので」という電話の応対に、これは困ったことになった。前から皆さんに広言した手前、何とかしなければと焦る。

あれこれ、お店を考えているうちに、フト思い出したのが、鍋物ならば、猪鍋などはどうだろうか、早速、両国の『ももんじや』に電話を入れて日時を尋ねると、「まだ、空いておりますよ」というので、早速、両国へと飛んだ。国技館で大相撲開催の時は賑わう両国も、普段は人通りも疎らで、静かな町並みの中を、西風に遮られながら『ももんじや』に向かう。店の街道沿えに面して、看板代わりに、猪がぶら下がっているのだが、今日も200～300kgはありそな大きな猪が一頭提がっていた。今年も狩猟解禁になり、こんな立派な物が入荷しましたよという証になっている。以前はこの場所がもっと広く、大小のシンがズラリと吊され、血を垂らしているのは、何ともドライな光景であった。店の前に立つと、時計は午後四時を指している。店には鍵が掛かかっていて開かない、暖簾も店の中で静かに休んでいる。切角尋ねたのに「五時開店」と掲げられた白い看板が恨めしかった。

『ももんじ』とは、店の由来書に依れば、百獣（ももんじゅう）から発した言葉で、本来は獣肉全般のことを表し、江戸時代には、四つ足動物を扱う料理では、屋号の前に必ずこの言葉を付けたのだと言っている。

店の正しい屋号は『豊田屋』と言って、創業は享保三(1718)年。爾来、連綿と二百六十余年暖簾を誇っているのだ。明治になって『ももんじ』の呼び名が無くなった時。改めてこの店が登録商標を取って、『ももんじや・豊田屋』としたのだという。又、『ももんじ』は四足獣を卑しめた言葉とも聞いた。猪は別名「ぼたん」や「山くじら」とも呼ばれ、古来より人々の口に親しまれて来ましたが、当節では数も少なく、大変珍しがられております。店では、三重、滋賀、兵庫などから野生の物を吟味して取り寄せ、養殖物は使用

していないと断っております。

『ももんじや』のある、この界隈は、美味しい物の老舗が建ち並ぶ町で、隣が鰻の『神田川』で、昌平橋近くの本店と同じく、コース料理というものはなく、すべて注文に応じて焼いてくれる。白焼きは皮がカリッと焼けて、後口が芳しい。鰻のタレは辛口で、今時珍しいぐらいの辛口。このタレで焼き上げた鰻こそ、本来の江戸前の味であると言われそうである。

『神田川』の先を東へ回ると、相撲料理の『かりや』がある。黒造りのどっしりした外観で、カウンターがなく、座敷だけの造りが高級店の趣で。

“ちゃんこ”がまだ一般に知られていない時代から開業している『川崎』とともに老舗中の老舗。初代の経営者は刈谷由吉とあって、昔、出羽の海部屋の力士だったことから、創業した店だと聞いているが、開店当初は、場所が昔の国技館（現日大講堂）の裏手にあったので、客は相撲関係者が殆どだったという話も伝わっています。ここの“ちゃんこ”の特徴は「とりのスープ炊き」がメインになっています。

その先を左へ回ると、ここも『かりや』に劣らず、どっしりとした店構えの『ぼうずしゃも』がある。江戸相撲が国技館となる前、回向院が場所だった時代からの店で、連綿と続いて、もう三百年近いから、東京で最も古い食い物屋だと思われる。相撲見物の帰りには、ここのシャモ鍋を楽しむ客が多く、当時の店は今の三倍ぐらいの大きさだったという。大広間にずっと長い板が敷き並べてあって、その上にコンロが幾つも置かれて、広ぶたに入れたトリやザクが運ばれてくるといった、丁度、今の“駒形とぜう”の様な情景だったと思われます。私が伺ったのは今の店なので、テーブルの上のガスコンロで、おねえさんが美味しい鍋を炊き上げてくれた。

この店名の由来は、屈強な身体の初代が、隅田川の船頭と相撲取りの喧嘩を、頭を丸めて仲裁をしたことから、人はこの鳥料理屋を“ぼうず”、“ぼうず”と呼ぶ様になったという。

『ももんじや』の京葉街道を越えた向かい側には、気取らない雰囲気の小体などぜうの『桔梗屋』がある。熱々の鍋を、家族や気の合った仲間と寛いで楽しむのには、打って付けの店だ。

丸、ヌキ、柳川と鍋はどれもいい、なかでもここの丸鍋は逸品。割り下を張った鍋に、国産のとぜうを姿のまま並べ、刻みネギをタプリのせて煮る。とぜうは酒と黒砂糖で下煮してあるので、骨はサクッと柔らかい。口の中にジワッとして滲む素朴な旨味は、まさに「キレがあるのにコクがある」といった趣で、これを肴に熱燗でキュッとやったら堪えられない。

鰻、鯰（冬場）、鯉もあり、鯉のアライと鯉コクは、これまた絶品でお薦めものだ。家族だけでやっていて、店と板場の呼吸はピッタリ。料理の出が迅速で、対応もテキパキと快い店だが、大勢で押し掛けられないのが残念。時間潰しに、昔を懐かしんで、この料理屋街を一周したが5分と掛からない。両国橋の上に立って川の流れを見やったり、橋の上を歩きつ戻りつしてみたが、まだ20分と経っていない。橋の袂のベンチで雑誌を見ながら待つことにしたが、何とも西風が強く寒い日だった。5時近くなって店に灯が点つたので、ガラス戸をトントンと叩くと、帳場に居た美人のお女将さんが出て来て

鍵を開けてくれた。「昼間、電話をした者ですが予約に来ました」といって、まず日時と人数を頼んで、取り敢えず席の確保だけを済まし、料理は人数が決まってからお願いすることにした。

ヤレヤレ、これで一とまず安心と思うと、ホッとしてガックリしてしまう。それにしても、店仕舞いする所もあれば、断り切れない程客のある店もある、世の中は様々だなあーとつくづく思った。

当日は、昨日のポカポカ陽気は何処へえやら、一転して西風の強い寒い日になり、鍋には最適の日になった。雨模様だったので、傘を持って出かけたが、傘は差さずに済んだ。会場は式階に上がった右の方だったが、お姐さんが6～7人立って居るので、綺麗どころを呼んだ覚えはないので、遠慮していると、その反対側の20畳ぐいの部屋が私達の席だった。

今日は珍しく初田正男(昭41卒)さんと高山了(昭41卒)さんか出席され、随分久しぶりに上田竜児(昭49卒)さんも顔を見せてくれた。私は、珍しい猪鍋というので、多くの皆さんが、喜んで参加するのではないかと期待していたが、そうではなかった。まだゲテモノという考えがあるらしく、鹿や猪と聞いただけで敬遠してしまう人の多いことを知った。

本年の最後の乾杯は、初田さんをお願いして年忘れの会は始まった。お店のお酒は「白鶴」の順米吟醸酒で、二合徳利で冷やを5本、燗を5本、頼んだが、肉が煮えるまでに飲み干してしまい、早速、冷やとお燗を各5本ずつ追加した。グツグツ煮える鍋と共に、話も弾み、近況の話に始まり、自衛隊のイラク派遣から年金問題へと話は段々国会並みになって来た。司法研修制度など新しい視野にも話は及び、有意義な忘年会は幕を閉じた。

本日の料理

前 菜 狸汁

狸や狐は人を化すというが、この**狸汁**にも化される。中身は狸ではなく、コンニャクと野菜の味噌仕立てである。

突き出しお浸し

緑が目には鮮やかな青菜の**お浸し**、ホウレン草でも小松菜でもないがサッパリと口を爽やかにしてくれた。

鹿刺し

真紅と言うよりは、朱色がかった赤味で、モチリした感じ、口に入れると柔らかく、脂が強いユッケのようにギトギトしたものではなく、ほんのり甘い野生の味が舌を喜ばせる。魚では鯛、平目、肉では馬刺しや牛刺し、タン刺しなど美味しいと思うが、鹿には鹿独特の美味さがある。サッパリとして日本酒に良く合う旨さだ。小皿に少い盛り付けだと思ったが、私は隣の方に二、三切れ分けた。これくらいの量で丁度よかったと思う。

猪 鍋

大皿に盛らた赤身の猪肉をスキヤキ風に煮るのだが、割り下をジャッと注いで、調味味噌を溶かし、厚切りの猪肉を、暖まった鍋に長年勤めたお姐さんが、ネギ、焼豆腐、白滝、椎茸、野菜な

どを、手際良く放り込んでくれる。ここではスキヤ鍋を使うが、天城は深い汁鍋で炊き、関西では土鍋を用いる。

猪肉は煮込むほど柔らかくなり、熱いのを口に入れてもヤケドをしないのが特徴。何とも旨いこの味は、甘目の調味味噌が野生の味の旨さを引き出しているのだろう。

食べ終わった時、久松幹事が「もうこれで終わりですか？」と私の顔を見た。何か足りないとも私も思った。そうだ！何時も鍋をした時には、最後に鍋にご飯を入れてオジヤを作る。これが滅法旨いのだ。しかし、今夜は財布の都合もありご飯の追加はしなかった。スキヤキ鍋に残る煮詰まった汁に、後ろ髪を引かれる思いで部屋に別れを告げた。

◎本日のお酒

白 鶴 玄関には菰被りがデンと据えてあった。
白鶴酒造株式会社

純米吟醸酒

兵庫県神戸市灘区住吉南町 4- 5- 5 ☎078(611)000

【後 記】

『ももんじや』は以前に二度程訪ねたことがある。それは、建て替える前のお店だと言うと、「お店を建て替えたのは昭和39年ですから」と女将さんは言う。もう40年以上前の話になるのだ。その時はここで鹿を食べて、その後、浅草でケトバシを食べた。逆でなくて良かったと笑った。丹波篠山の『潯陽楼』へ猪鍋を食べに行ったのも、もう30年前になる、その後、大飯原子力線で担当した工区は丹波町で、当時、その当時丹波町では、年間に三千頭の猪を獲るという話で、松茸の産地でもある此の地では、肉といえば猪で、松茸をふんだんに入れた猪鍋は、今思うと勿体ない様な懐かしい味の思い出のだ。

極月に討ち入り偲ぶぼたん鍋
両国に亥の鹿の味師走風

座席図（敬称略・卒業年記）

(昭31卒) 蓮 幸治○	○(昭31卒) 山田 晴康
(昭31卒) 菊地 清 ○	○(昭31卒) 皆藤 祐治
(昭31卒) 酒井 隆二○	○(昭31卒) 中村 信秀
(昭49卒) 上田 竜児○	○(昭20卒) 篠田 康
(昭31卒) 横手 一郎○	○(昭31卒) 大野 金一
(昭41卒) 久松 信明○	○(昭41卒) 高山 了
(昭41卒) 初田 正男○	○(昭41卒) 安井 恵子

◎平成十六年一月の例会

平成16年 1月 8日(木)18:30
日比谷『松本楼』