

その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.114

a taste of Yassy

田中 康夫



たなかやすお ● '56年東京都生まれ。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8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選、1期務める。
【公式ブログ】 <http://www.nippon-dream.com/>



「非日常的な世界」を愉しむ 芸術作品の如き飾り菓子

今週の逸品



ピエスモンテのケーキ 1個600~700円

写真は時計回りにフォレノワール、ムース・オ・ペーシュ、フロマージュ・クリュ、モンブラン。360円のシュークリームも隠れた絶品。ホールケーキは4000円〜。事前予約で更に凝った記念日に相応しき芸術作品を味わえる。HPに掲載の写真を参考に主に相談されると宜しい。猶、同店脇の路地を入った取材・掲載不可の鳥居は僕が東京都随一と評価する焼鳥店。「文藝」掲載の作品はプロフィール欄記載の小学生のHPで閲覧可能。

【銀座ピエスモンテ】東京都中央区銀座8-6-22 ピアースビル1F ☎03-3574-0960
営業12:00~24:00、12:00~20:00(土のみ) 日祭定休 <http://www.piecomontee.co.jp/>

illustration by Hajime Anzai



した後、菓子職人として研鑽を積んでいた下村信司氏が銀座八丁目の並木通り沿いに「ピエスモンテ」をオープンします。

営業は一時延長して深夜零時まで。が、異なるのは、その点のみ。季節の果物を用いた数々のケーキは、エルドールの伝統を保ち、ガラス張りの厨房でケーキ職人が仕事をされる様子が見て取れる構図も、変わりません。

目で見て、舌で味わって、「非日常的な世界」を愉しんで頂くと語っていた先代の哲学を忠実に受け継いでいるのです。それは、小さな断片の積み重ね「ピエス・モンテ」飾り菓子を店名としている点からも明らかです。

多少の評価を得ると直ぐさま、百貨店への出店を始めとして多店舗化を図る面々が多い中、主の目が届かぬ中で製造時に搬送時に品質が劣化するのを忍びないと、良い意味で一店舗に拘泥する氏の志も、屹立する芸術作品「飾り菓子」そのものと言えます。

「33年後のなんとなく、クリスタル」と題し、創刊80周年・文藝賞50回の記念号に当たる発売中の「文藝」冬季号で小説の新連載を始めました。新たに僕も作品に登場しました。33年前は女子学生だった主人公の由利と織り成す物語。その初回でも、ピエスモンテの兄貴分に当たるエルドールを回想する会話が繰り返されています。

銀座六丁目に嘗て存在した「エルドール」は、伝説の洋菓子店です。1970年代後半、高校生の家庭教師をしていた代々木上原、正確には大山町で彼の母親に「是非、お買い求めになってみて」と勧められ、訪れた僕は度肝を抜かれました。ケーキ1個が当時、500~700円もしたのですから。

留年を契機に初めて小説に取り組み、昭和55年度1980年の「文藝賞」を受賞した「なんとなく、クリスタル」の脚注で、「テイク・アウトのみのケーキ屋さん。値段

は少し張りますが、期待は裏切られせん。」と紹介したエルドールとの、それが出会いです。精緻な見映えと芳潤な味わいに魅了されます。アルバイトの給金を得て懐が潤うと、交際していた相手と立ち寄りしました。夜11時が閉店時刻。午後8時を回らないとショーケースの中のケーキも種類が増えてこないエルドールは、脂粉の香が漂う銀座だからこそ成り立っていた店でした。

ホステスの誕生日祝いなのか、豪華な飾り付けが施されたホール