



その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.162

a taste of Ya'ssy

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。小説『33年後のなんとなく、クリスタル』を'14年に河出書房新社から上梓。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>

時代を超えて屹立し続ける「芸術」と呼ぶべき味わい

今週の逸品



村上開新堂のクッキー 6800円

横浜の外国人居留地で仏蘭西菓子の技術を会得した初代・村上光保氏が明治7年に創業したのは現在の麹町2丁目。長男の一政氏が2代目。1910年＝明治43年にロンドンで開催の日英博覧会に砂糖細工の城を出展。その弟にあたる3代目の二郎氏は日本人の舌に合う洋菓子を目指し、昭和10年代には抹茶を用いたケーキを考案。現在の地には昭和40年に移転。併設のレストランは午餐のみ予約の上、誰でも来店可。HP参照。

【村上開新堂】東京都千代田区一番町27 ☎03-3261-0367 <http://www.kaishindo.co.jp/>

illustration by Hajime Anzai

明治維新後に宮内省大膳職から横浜の外国人居留地へ派遣され、洋菓子の技術を学んだ料理番が創業した「村上開新堂」は、英国大使館の裏手に位置します。ブティフルという単語が人口に膾炙する遙か前から、一口サイズの端麗な生菓子和薄紅色の缶に詰められたクッキーの美味しさで知られ、仏蘭西料理を供する空間も2階に併設しています。その村上開新堂へ初めて足を踏み入れたのは1982年。26歳の時でした。持ち帰りの洋菓子も、

レストランでの晚餐も、今も昔も紹介制を堅持し続けます。4歳年下だった当時の交際相手の実家が、古くからの顧客。彼女の母親が予約を入れてくれたのでした。1990年に改築した現在の建物は大江匡氏の設計。当時は1965年に吉田五十八氏が設計した建物。竹の中庭を眺める1階がレストランでした。四代目にあたる村上寿美子女史と言葉を交わしたのを想い出します。実は、初めて訪れた村上開新堂の名前を、それ以前から僕は聞き

知っていました。より正確に述べれば、前年の1981年10月7日、東京地方裁判所に於ける「ロッキード事件」第143回公判の報道を通じて。更に時計は遡り1973年8月10日14時20分頃、英国大使館裏の道路に停めた車の中で、首相の秘書と丸紅の専務が金銭の授受を行った旨の「調書」に基づき東京地方検察庁特捜部は主張します。他方、特捜部OB等を中心に構成された田中角栄氏の弁護団は、「大使館裏」との丸紅側の運転日報

の記述は、村上開新堂に予約していた菓子を取りに行った件を檢察側が誤読、と抗弁します。然るに、出廷を求められた着物の女主人は淡々と事実のみを証言。曰く、当該日の前後を含め、手前共は夏休みで営業しておらず、と。「メディア」は、元首相側の「アリバイ」が崩れたと鬼の首を取ったかの如く報じたものです。閑話休題。1874年＝明治7年創業。鹿鳴館で供された洋菓子も担当していた村上開新堂は140周年を迎えました。抹茶クリームを用いて、唐草模様の意匠を施した期間限定の記念ケーキも、慎ましき誇りリディーセントな味わいの逸品でした。とまれ、クッキーも生菓子も、右顧左眄する事なく、時代を超えて、屹立し続ける芸術と呼ぶべき味わいです。余談を1つ。3歳年下の僕の妹の娘2人が幼稚園に入るから入らないかの時分、軽井沢に暮らす僕の両親、即ち姪にとっては祖父父母の家に滞在中の出来事。村上開新堂のクッキーを先ずは与え、続いて別の、より世間で知られた銘柄のクッキーを出された2人は直ぐさま、ピンク、ピンク、と唱和します。薄紅色の缶に入ったクッキーの方を頂戴、とのお強請りです。我が両親は暫くの間、親馬鹿ならぬ「ジンババ」阿呆な発言を繰り返したものです。我が家の孫娘は味覚が鋭い、と。いやはや。

