

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.116

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/>



接待のみならず、法事、見合の席にも相応しい愛宕の精進料理

今週の逸品



八寸 梅懐石 1万5000円

写真の八寸は栗洗皮煮・菊花寿司・小茄子旨煮・搦しめじ・蕈の実・老梅。午食は菊懐石が1万2000円。晚餐は梅懐石1万5000円。竹懐石1万7000円。蘭懐石1万9000円。1950年創業。3代目に当たる野村祐介氏が

選んだワインの品揃えも充実。なめこ雑炊には山牛蒡・梅肉・賽の目大根を入れてメとするのが醍醐味。退去時にはエレベーターでなく、東京タワーを見上げながら青松寺の石段を降りると更なる余韻を愉しめる。

【蘭圃】東京都港区愛宕2-3-1 愛宕グリーンヒルズ フォレストタワー2F ☎03-3431-0811
①11:30~LO14:00、17:00~LO21:00 無休 <http://www.atago-daigo.com/>

illustration by Hajime Anzai



東京タワーから程近き愛宕下通り沿い、東京慈恵会医科大学の真向かいに位置する醍醐へ最初に訪れたのは、今から32年前。何を隠そう、文藝春秋の料理店指南書に記されていたのが切っ掛け。爾來、幾度となく訪れています。精進料理の料亭です。往時は木造二階建て。隣接する曹洞宗の禅寺・青松寺の砂利敷き境内を抜けた先に入口が在りました。1982年に上梓の2作目『ブリアントな午後』で、ファッション・モデルとして東京・ニュー

ヨーク・パリと第一線で活躍する主人公の亮子が、少し心の溝が出来始めていたボーイフレンドの誕生日を祝うシーンで登場します。「山門を入ってしばらく歩くと、小さな提灯がかかっている。そこを曲がると、水の打たれた石だたみが続く。玄関は、その奥にあって、部屋に入ると香のかがりか。床の間には、薄紅色と刈安色の菊が花瓶に生けてある。満天星の葉が何本か混じっていて、その組み合わせが、精進料理を食べるこの場所に、とても、ふさわしい。

最初に、青紫蘇のお茶が出された。手前に置かれた、雷除箸と書かれた和紙の包みを開けてみると、黄楊の木でできたお箸が入っていた。恥を忍んで告解すれば実は、同じ常緑樹なれど醍醐の箸は、櫟の木で出来ています。公家が右手で持つ木笏に由来し、故に一位とも表記されるのです。煩惱を離れて汚れとは無縁の、謂わば無垢の材質。触り心地も使い心地も上等で、僕は毎回持ち帰って、朝御飯を食べる際に愛用しています。

その醍醐は現在、森ビルが再開発した愛宕グリーンヒルズの住宅棟フォレストタワー2階で営まれています。東京駅の丸の内駅舎と同じく空中権II余剰容積利用権を「活用」した青松寺が、極楽浄土の蓮華を模した外観で知られる、シーザー・ペリが手掛けた事務棟MORITAWAとの間に変わらずつ佇んでいるのと対照的です。が、心配無用。醍醐の空気は不易なのです。果たして、と顧客の誰もが案じた日本庭園は、2階に在って変わらず精緻で静謐な趣を漂わせています。部屋は何れも掘り炬燵の個室。接待のみならず法事、更には見合の場として相応しい評価を得ています。前菜・小附・吸物に続いて「お浸ぎ」と銘打って名物の手打ち蕎麦が供され、八寸へと続きます。午餐の菊懐石は煮物・御飯・香物・水物で終わり、晚餐の梅懐石は強肴・箸洗が、竹懐石は箸洗の前に揚物、水物の後に汁粉が、更に松懐石は追肴が加わります。因みに会員雑誌「田中康夫のトレンドバーバー」で「ソムリエに訊け」を連載していた1980年代後半、一緒に訪れた田崎真也氏は吸物を口にすると、鯉節を用いていますね、と看破しました。醍醐のHPには、「少量の鯉節と卵を使用」と明記されています。「誤表示」と巧言を弄するザ・リッツ・カールトン大阪との彼我の違いです。