

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.160

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11月25日に河出書房新社から上梓。【公式ブログ】http://www.nippon-dream.com/

大正2年創業。「レトロフィット」の雰囲気の中で味わう鴨南蛮

今週の逸品



鴨南蛮 1900円

真珠色の漆喰で仕上げた外観が印象的な蕎麦屋。入口に掲げられた「接ぎ木」の看板も情趣を添わせる。入ると右手の土間に椅子席。横場前には小上がり座敷。鴨南蛮は鴨に加えて摺り身も入って価額を上回る満

足感を得られる。願わくば平日の午後帯に訪れて日本酒と共に味わう、ゆったりとした過ごし方を。因みに「レトロフィット」とは味気なき行政用語の耐震補強を超えて、過去と現在を融合・蘇生する改修方針。

【並木藪蕎麦】東京都台東区雷門2-11-9 ☎03-3841-1340
◎11:00~19:30 木曜定休 禁煙

illustration by Hajime Anzai

蕎麦は、タデ科ソバ属の一年草。単子葉類のイネ科と異なり双子葉類です。中国北部からシベリアが原産地との従来学説に対し、20世紀末に京都大学の研究集団が中国南部で野生祖先種を発見。日本の固有種には非ず。中国・朝鮮を経て渡来します。日本を誉めて褒めて症候群の「似非保守」には些か耳の痛い史実でしょう。

事実、大西洋に面したフランスはブルターニュの郷土料理ガレットを引き合いに出す迄もなく、蕎麦粉を用いた料理は世界各地に存在します。言わずもがなガレットはクレープの蕎麦版。本来は食後に非ず。馬鈴薯のみならず肉類・魚介・乾酪・鶏卵等を包んだ主食兼主菜です。

イタリアにもピッツォツォケリと呼ばれる蕎麦粉のバスタが存在します。ミラノが州都のロンバルディア州なれど、スイスと国境を接する北部山岳地帯ヴァルテッリーナに。こちらも主食兼主菜。茹でた甘藍や馬鈴薯を加えます。三大穀類の稲・麦・玉蜀黍を耕作し得る地味には恵まれず、厳しい

い気候と向き合って暮らす地域の人々が編み出した、擬穀類の料理が、蛋白質の含有量は群を抜きま



す。甘藷 11\% 、玉蜀黍 4\% 、白米 6\% 、小麦粉 8\% に対し、蕎麦粉は白米の倍以上に当たる約 13\% 。蛋白質 11\% プロテインスコアも牛乳と同格。

とまれ、日本でも縄文晩期には栽培されていた蕎麦。蕎麦切りと呼ばれる所謂、蕎麦が登場するのは安土桃山から江戸前期の慶長年間だと物の本は語ります。即ち、それ以前は蕎麦掻きの形状で食していたのでしょう。

俳人・小林一茶が生まれ育ったのは黒姫山の麓、信濃国水内郡柏原村。新潟県と接し、野尻湖を擁する現在の信濃町です。「信濃では月と仏とおらが蕎麦」を思い浮かべる向きも少なくないでしょう。が、豈 あはれ らんや、件の一句は「廣作」。

信州蕎麦を喧伝する方策として明治期に創出されます。

思えば没後に佐久間象山も、同様の「風評」に見舞われます。吉田松陰、勝海舟、坂本龍馬等の門弟を育成した彼は松代藩士。公武合体論と開国論を徳川慶喜に説くも、現在の京都市中京区木屋町御池上ルで尊王攘夷派が暗殺。享年54歳。「さくま・しよつざん」にも拘らず、山国の教育業界を牛耳る信濃教育会は、発音しくいとの後付け理由で「そうざん」と、歴史修正主義を敢行。現在に至るも県歌「信濃の国」に於いて、「そうざん」と唄うのです。

閑話休題。浅草は雷門から至近の「並木藪蕎麦」。1913年11大正2年創業。3年前に改築。この時期、「レトロフィット」の雰囲気の中で鴨南蛮を味わうのを推奨します。繁く通う常連客、藪の暖簾に惹かれて来訪の蕎麦求道者、更には浅草寺参詣の上京者。多様な食べ手に対応する老練な供し手とも相俟って、数多の蕎麦屋が林立する東都に於いて未だ、控え目な燻し銀の魅力を醸し出す逸軒です。