

会長の時間本日は、食のエピソードでお付き合い下さい。

“作家と食”に触れたいと思います。食通と言うのはどの世界にでも多数おられ、ただ物書きの方々は、一般に向け作品の形で色々発表する機会も多く我々の目に留まりやすいです。その例、枚挙に暇がありませんが、よく知られているところでは食通の池波正太郎、例えば「鬼平料理帳」では、「鬼平犯科帳」シリーズ全巻から“美味”の部分抜き出し平蔵の食の世界とその料理法を再現し、池波正太郎の「江戸の味」を載せています。古い昭和では、幸田露伴の娘、幸田文が「台所帖」で戦前の食習慣など描いています。最近では、テレビにも映画にもなりました高田 郁（たかだ かおる）の「みをつくし料理帖」が秀逸で、わたくしもところどころ泣きながら全10巻読みました。そして何より昭和の食と言えば向田邦子だと思います。

又、作家とレストラン、食堂との有名な組み合わせ逸話もたくさんあります。西荻窪駅近くに店舗を構えるフランス料理と洋菓子の店「こけし屋」は昭和24年創業の老舗ですが、昭和30年代前半、毎週のように松本清張が通ってきたそうです。昼の開店と同時に現れ、ホール奥のテーブルに陣取る。昼食を終えると執筆に取りかかる、夕方、編集者が原稿を取りに来て手渡すと、夕食を済ませて帰っていったそうです。暫くして空前の推理小説ブームを巻き起こす「点と線」が世に出ました。清張が好んだのは、牛肉の赤葡萄（ぶどう）酒煮込（ビーフシチュー）だったようです。

日本橋の老舗洋食店「たいめいけん」が「日本橋 1 丁目再開発計画」に伴いこの 10 月 19 日から一時休業に入りましたが、ここは池波正太郎が、特に 2 階の常連であちこちに書いています。例えば、「むかしの味」と言う本では「…階下の食堂は二階より安直に食べられるが、たとえば二階にあがっても、カレーライス頼む時、私は階下の安いのにしてもらおう。その方がなんだか、昔の味がするからだ。[たいめいけん] の洋食には、よき時代の東京の、ゆたかな生活が温存されている。物質のゆたかさではない。そのころの東京に住んでいた人びとの、心のゆたかさのことである。…」こんな風に評しています。

浅田次郎が激賞するお店は、神田淡路町の天井の八ツ手屋です。

『この天プラは信じられぬほど安く、しかも一口食ったとたん誰でもたまげるほどうまい。どのくらいうまいのかというと、かつて私は「八ツ手屋」の目と鼻の先にあった実家を勘当され、勘当されたままガキ、学生、自衛官、渡世人、小説家と家には帰らず、天プラを食いに通ったのであった。』と書いています。

何と言っても銀座の資生堂パーラー、ここは1902年からの西洋料理の草分け的存在なので、谷崎潤一郎や石坂洋次郎など色々な方がご最賓でした。1931年（昭和6年）、3代目総料理長・高石鑓之助により今に続く看板メニュー「ミートクロケット」が考案。俵型のコロケですね。他にもチキンライス、カレーライス、ハヤシライス、オムライス、コンソメスープなど名物が幾つもあります。作家に限らずモボ・モガや新橋芸者衆、歌舞伎役者など多くの文化人から最賓にされ、いわゆる昔からの上流階級を顧客に持ち、「成功率の高いお見合いの名所」としても知られたらしいです。「サライ」の中で向田邦子が紹介する彼女ののエッセイは中々面白く、特にカレーではその資生堂パーラーの“昔カレー”が一

番有名です。まさに”寺内貫太郎一家”そのものです。

いよいよ昭和の食通でも異彩を放つ向田邦子の話に入るところですが、お時間となりました。次回、向田邦子だけを取り出し、彼女の脚本やその他エッセイに紡いだ、そして妹邦子さんについては惣菜・酒の店「ままや」を赤坂に出させた、彼女の昭和と昭和の食を切り取ってみたいと思います。

因みにこの「ままや」わたくし間に合っています。向田邦子存命中に立ち寄りました。美味しくて安くて小綺麗で、いかにも彼女が好きそうな女性一人でも気兼ねなく入れる和食の店でした。次回もまたお付き合いください。

本日はこれにて、おやかましゅうございました。

2020年10月29日第十六例会 会長の時間にて 東野裕暢