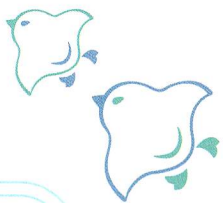


# 京潮の香り



## 近頃めつきり落ち着く行き付けは 小ぢんまり×情が勝負のカウンター

この間、名古屋に立ち寄った時のことだが、外食産業の看板ばかりが目立つ町並に嫌気がさし、ホテルのコンシェルジュに「安いワインが気軽に飲めて小ぢんまりとした美味しい店はないか」と尋ねたところ、錦3丁目にある「MOZA」という店を即答され、行ってみるとこれがカウンターの実にジャストフィットな店で、すっかり岩ちゃんという店長と意気投合、それはもうご機嫌な夜を過ごせたという余話がある。本誌編集部のある、六角は東洞院に位置する小生の旧知の店「NOZA」を彷彿させ、「あーこの町にもこういうキュートな店があるんだ」とほくそ笑んでいると、近頃の自分流の店使いに小藤を叩く。

亀の甲より年の功というか、流行りの新店カフェや新進の店舗デザイナーが小賢しく演出した創作料理屋より、小ぢんまりとしたカウンターに身を置く方が断然心地よくなってしまったから厄介である。元来、暖簾はその中の様子が見え隠れすることから、一見も店内に引き寄せられる

通過自在性という効力があるのだが、店側の目論見が露顕する昨今、ヘッドセットマイクのバイト君なんぞに作り笑顔で迎えられた日にや、もう即脚踵を返してしまふ。

祇園祭でお見受けしたが、この町の出自ではない外食産業が町家をホコに、いや武器に、「おこしやすう」てな京言葉でマニユアルにしては、若いみそらの女性に生ビールを売らせていたのだから、もう堪ったもんじやない。どんどんいぶかしくなるこの町の外食事情がますます小生を、神聖なる祠に向かわせる。

そんなこんなで近頃は「美味しい〇×な店100軒」といった情報誌には見向きもしなくなつた。いや書店で愚かな雑誌が並べられ、それらが被写界深度の浅い視覚に入るだけでもジンマシが出る始末だ。そのストレスは行き付けのカウンターで、わがままを通すことで解消され始めた。

先述の「NOZA」のオーナー野崎君が、パリのレストラン「パビヨン・モンスリー」はジャン・ミッシ

エル・ボービエの下で修業した時のことを、こう話してくれた。

「まず食べる側の意識が、トレンドだけで左右される日本のそれとはまったく違うなあ。ギャルソムソムリエもお客さんを心底喜ばそうと朗らか且つ軽やかに振る舞えるし、いい店になればなるほど客の融通が利ける。お仕着せのサービスを好まない、しつかりとした価値感が客側にもあるからね」

もちろんわが国でも珍しい話ではないが、大衆の食文化と意識は明らかに違う。それは蒙昧な消費者と知って、料理もそこそこ上辺だけをどう有名店に偽装表示するかが、我が国の外食産業の原則だからである。その点に比べれば野崎君の料理や気遣いには愛がある。常連が見慣れたメニューに少しでもどかしげな顔を覗かせたなら、瞬時に「ちよつとこの具材をこうしてあないしてみましょか」と臨機応変な料理を仕上げ

てくれるし、その日の気分まで訊いてくれるから嬉しい。ポーションと組み合わせに融通の利かないコース

メニューよりアラカルトの楽しめをしつかり予算とともに把握してくれて、またそのつかず離れずの距離感がカウンターならではの対話ではないか。

覚束ないスタッフがサブする度に「何々ソース添えの何某風、何チヤラ焼でございます」と説明するあのサービスは、一体どのどいつが考えたのだろうか、甚だ愚行なおべレーションである。興味があれば店に訊けばいいし、それが素養というものだ。

間口が狭く油断していると通り過ぎてしまふような店構え、四条通は西洞院東入の「地蔵」も正に小生の祠である。店主の木山君は木屋町の「電気食堂」時代から顔馴染みだったが、カウンターでわがままを言える付き合いらなくなったのは最近のこと。彼の勤勉さと日々の精進は見上げたもので、他店で味わった料理自慢な

どしたもので「それってこんな感じっすかね」と速攻目の前に現れる。味の批評はさらなる進化を遂げ、翌日の新メニューに加わるから開い



①「NOZA」のカウンター。店内を近頃改装し、照度を少し暗めにしてから大人な客層にアップグレード、中でも黒板に書かれた1/2ポーションメニューはウイットに富んだ喋れるシェフ野崎君の名案。②「モリタ屋さんのお肉で作った乗るか和風のハンバーグ」は合挽きの挽き方と割合+焼き方が抜群の野崎メニューの代表。③地蔵のカウンターは基本の未広がり型8席。奥行60cm、その高さとは座敷より落ち着くから不思議だ。ワイン「サントヘレナ」1本2千円に釜めし炊きの豊富な品揃えは小雁チームも絶品！木山母・昭代さん渾身の作、韓国ダレはもう完敗も。④木山作トマトナムル、もちろん常連用の即興の試作品。⑤「ふく井」のカウンターは熟練の包丁さばきが割烹的に目でもしっかり楽しめるのがいい。牛刀で納豆をペースト状にして豆腐と掻き混ぜる冷奴など、わがままアレンジを最近、弟シェフが応えてくれるようになった。⑥「ふく井」特製の徳島半田めん仕様の冷製パスタ。出元は前出の野崎君だが、小生の要望で新たなバージョンを完成。アールオ&オーリオ+ペーコン使いはシンプルながらも涙もの

た口も塞がらない。近隣ホテルのコンシェルジュたちが切り札にするのも合点のいく話だ。さてこうなれば大和路の団栗を下つた西側の「ふく井」を書かずにはいられない。小生も遊び倒した「マハラジャ」時代にグランシェフを務めていた福井氏がバブル後に独立、常連に静かに愛される店を切り盛りして早12年。店主、隆さんの無類のパンコク好きが高じ、一見小料理屋は無国籍なフュージョン料理屋にと移行する。グリーンカレーやタイ風焼きそばはもとより、魚介のカルパッチョやカルボナーラは必須科目、中でも20年間弛まず巻き続けてきたという弟・健さんの出し巻は、セントラルキッチン産湯煎のそれを完全否定する逸品だ。熱々に包み込まれた出汁をヤケド覚悟で食べるがいい。小生の発案で産声を上げた徳島半田麺の冷製パスタは喉越しもよくワインがワインがススムものである。

カウンター。それは決して産業でない、外飯の最後の楽園である。

モックン・カズロー●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CFI」の根幹に携った前編集長。現在は「京都CFI」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンを、街場の小波に乗るのが上手いともつばらの評判である。「京都CFI」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中