

[ほろよい手帖] 月刊たる 15th Anniversary

TARU 樽

11
November
2011
No. 369
390yen

ター-The International WINE, BEER, SAKÉ, SPIRITS, and LIQUEUR Magazine - TARU



エレベーター
エレベーター
エレベーター

▼ B1 1 2 3 4 5 6 7 8 ▲

NTT DoCoMo iモード公式サイト
http://www.taru.jp

■モード 世界のお酒情報検索サイト
たる・酒百科



●特集 デパ地下 ワイン 大解剖 売場

【巻頭言】食道楽 酒道楽
玉村豊男

また夢になるといけねえ
—酒が賣るとき客酒家の半生史—

春風亭柳朝の巻(中)
—矢野誠一—

さんしがいるのに
いちにの会
—桂三枝師匠を囲む会—

酒の家系図 **石原良純**



赤坂の焼きトン

Pork B.B.Q. in Akasaka

秋も深まる夕刻ともなると、夏の明るさとはうって変わって、早くから一杯呑んでも罪の意識を感じない、程よい暗さになっている。赤坂には場所柄、政治家ご用命料亭や高級クラブやバーもあり、ちよつと垢抜けた町であるが、その赤坂のど真ん中、田町通りの交差点の一角、「ハイ、いらつしやい…、今日、間違ひなく、来はると思つてました」と、看板娘のみさちゃんが見る声で迎えてくれるのが、立ち飲み焼きトン「三六」である。嘘でもこんな言葉をかけてくれると、疲れたおじさんたちは単純に喜んでしまうのであるが、先ず冷たいおしほりを渡しながら、「いつもの黒ラベルですね。それと、自家製冷奴、ネギと鰹節多めですね」とハスキーなテンポのいい答えで返ってくる。みさちゃんは生粋の浪速っ子。父親は大阪駅構内で飲み屋をやっている一人娘で、詳しくは知らないが、大阪転勤の東京男に惚れて、追っかけて上京してきたらしい。商売人の町大阪の血が、父親譲りか、実に気が利くし、全ての動作に無駄がない。なでしこジャパンの沢選手のように、グラブ一杯に駆け回り、カウンターからフロアへ、狭い調理場からカウンターへ実に変幻自在。

年季の入った藍染暖簾をくぐると、薄暗い大正ロマン風のレトロ調の店内。そのど真ん中に焼き場を囲んで大きな木製のカウンター。荒削りのフロオリングには立ち飲み用ファールが置かれている。陽がつつぶり暮れる頃には、焼きトンとはこの煙が白色電気の薄明かりにともたばこの煙が白く、サラリマ風呑兵衛たちで一杯。赤坂と言う場所柄、お洒落な仕事帰りのOLや、近隣のホテル滞在の初老の外人カップルも中に刺さった焼きトン（ポーク・バーベキュー）を楽しんでる。「それじゃ、塩タンとタレシロをお願いします。えーと、それと自家製スモークペーコン」中央の焼き場にいる店長が、備長炭を足しながら、「ハイ、塩タンは肉厚薄めで、タレシロはカリカリ焼きですね」とみさちゃんとともにここにいる店長をはじめ大学生のバイト君に至るまで、実にしつけが行き届き、のりもいのである。

厳選した上州焼きトンの美味しそうな香りと嗜みの中で、ふと外に目をやると「三六」と描かれた暖簾が秋風に絡まっていて、もう秋もかなり深まってきた。焼きトンや暖簾絡まる秋の暮れ