



第17号

「食も芸術 ～私のランチ①～」

今月から3回シリーズに亘ってお届けする『食も芸術～私のランチ～』

編集部が企画しました1回目、まずは編集長・奥田雅楽一の登場でございます。

「自作自演みたいで気が引けますが、編集部から面白い企画が持ち上がったので、恥ずかしながら先陣を切らせて頂きました」と、雅楽一氏。

今企画は、ご紹介するお料理の魅力をたっぷりお届けしたかったので、

私たち編集部がレポートする、今までとはちょっと違ったメルマガ《noichi》17号になりました。

不足があるかと存じますが、読者のみなさまに私たちの感動を少しでもお伝え出来れば、一同幸いです。

箏曲家・奥田雅楽之一の本拠地は東京都新宿区市ケ谷。曾祖父である中島雅楽之都が市ケ谷に拠点を定めたのは、まだ関東大震災以前の大正中頃。左内坂の中腹にある正派邦楽会館を一派の象徴として、今も箏曲の道を志す人々が大会の急な坂道を往来する。

『市ケ谷 中国飯店』

「市ケ谷は外堀を挟んで北側が新宿区、南側が千代田区になるんです。僕がいるのは新宿区側だから、中国飯店がある千



代田区側へ歩いて行くと、緑も多いし、いい気分転換になるんです」

市ケ谷の外堀沿いは、桜の名所でもある。お堀の両側で高低差があり、小高い千代田区側からの眺めは、なるほど、見晴らしのよい景色である。

ここです、来店のきっかけを尋ねてみた。

「五年くらい前、祖母母に連れてきてもらったんです。その時は夕食でした。それで僕すっかり気に入っちゃって、翌日一人でランチに来たんです。ドキドキしながらランチメニューを覗いて見たら、ああ、この値段だったら僕でもセーフだ



なって(笑)」

それ以来、週に一度は通うほどのファンになった。

「いわゆる高級中華っぽい門構えで最初は入りにくいんですけど、ランチはとってもお得なんです。(日替わりランチ千五百円)ランチタイムはサラリーマンやOLで一杯になってますよ。僕とここでランチをご一緒した方も、今では少なくないと思いますよ」

ランチメニューには、炒飯、麺類、お粥にビーフン、まだまだある。多種多様、色とりどりの品々が揃っている。その中でも一番のお気に入り、絶品、細切り鴨肉と白髪ネギのスープそば(二六〇円)。

「奥田さんが一番ご注文なさるのは、まずこれですね。当店のオススメです」と、支配人の遠藤さんも太鼓判を押す。

「そう、これ。まずね、この鴨肉が細切り、つとこがおいしい。細切りの鴨肉と葱が絶妙の塩加減で和えてあって、鴨本来の持つ旨味が透き通った塩味のスープに溶けて麺に絡むんです。ホラ、みんなも一口食べてみてよ。ホラ、どうぞ」

まるで自分で作ってみせたかのように得意げで、どこか無邪気な雅楽之一。次に白いレンゲでスープを掬(すく)ってみせると「綺麗なスープですよ。僕、舞台の本番前によく一人でここに来るんです。何て言うのかな、勝負する日の肉体って、変なもの食べたくなんです。つまり、いいものを食べたい。人様の前に出るのだから、いいものを食べて、いい音楽をしたい。って思ってます」

ゲンを担ぐというより、食べたいものを食べる。でも、何を食べるかは気にするということか。

「いえいえ、ただ食いしん坊なだけです。取材ということで気取ってこんなこと言ってしまうけれど、結局、舞台がない日も、ここに食べに来てますし(笑)」

そういえば、雅楽之一が日頃料理をするというのは、わりと知られている話。その点について改めて聞いてみると、出掛けている時以外はほとんどが自炊だというから驚く。

「手料理の参考に?いや、ならないならない(笑)。そんなに凝らないですよ、僕の料理は。腕もないし。皆も食べたことあるでしょ?せいぜいあの程度です。それに、自力では絶対作れない味だから、此処へわざわざ食べに来るんです。僕は料理好きっていうのか、普段は遠征も多いので家にいる時くらい作って食べないとずっと外食続きになっちゃうんですよ。つまり体調を気遣っているんです。それが自炊する一番の理由」独身男性としては、◎の心掛けである。

話を戻そう。『市ヶ谷 中国飯店』は盛況のランチタイムを終えると、お店は一旦クローズ。それから全てのテーブルに白いテーブルクロスがかかり、陽が沈む頃になってエントランスに明かりが灯ると中国飯店は気品を備えてディナータイムのオープンとなる。

「ディナーはね、たまたまに来るんです。だいたい祖母と二人で。他の人も来るけど、誰とかは詳しく言わない、なーんてね(笑)。冗談はさておき、ディナーに来る時は少し襟を正して来ます。祖母とはここへ来て、いつも色んな話をします。笑い話もするし、真剣な話もあります。家元の在り方や、処し方みたいなことも、会話の中で教わったりします。二人でムシャムシャ食べながら(笑)」

想像してみると、面白い。おばあちゃんと孫が、中華テーブルに相對して真剣に向き合う様子。それは芸の



上で師弟という間柄であることもあるが、正派という大所帯を宿命的に背負う二人だからこそ持てる空気感なのかもしれない。また、お店の人は雅楽之一の素性をよく心得ているようで「秋はお忙しい時期ですね」と察するあたりは流石。今回の取材中も付かず離れずを見事に徹し、さり気ないが、空になった湯呑みに深くお茶を注ぐ所作などがいい。

ディナータイムのおすすめ料理についても聞いてみる。「ランチメニューには載ってないけど、ここの黒酢の酢豚は最高です。東京では『市ヶ谷 中国飯店』の『黒酢の酢豚』と思っているツウも多いのでは。祖母の好物はさといものお料理。飲み物は桂花陳酒けいかちんしゅ。この二つは毎回必ず注文しています。僕はお酒飲めないから、お茶(笑)。でも、お茶だって種類

が豊富なんです。僕は鉄鑪音のお茶が好きです。あと、夕食では最後にオコゲなんかをよく食べますね」

食べ歩きが趣味の雅楽之一編集長。実は今回の企画では何処のお店を選ぼうか迷ったという。「でもやっぱり、僕はここが好きなんです」と言う言葉の裏には「お帰りなさい」と出迎えてくれる親しいスタッフの笑顔と、心のこもった優しい味付け。それもこれも、このお店が市ヶ谷にあるという縁から。

市ヶ谷にある、ちよつと穴場のいいお店。皆さんも、正派邦楽会館にお立ち寄りの際には、お堀の反対側へ、ぶらつとお出掛けになってみてはいかがでしょう。

かみさまの四方山話 1

尺八演奏家 神令

「食べて呑んでお話をするのが好き」という事で、雅楽之一さんよりご指名を受けまして、今号より紙面に登場致します尺八奏者の神令かみさまでございます。今夏の暑気払いを兼ねた宴席で、美酒と美食に舌鼓を打ち、老若男女でご機嫌で四方山話を楽しんでいると雅楽之一さんから「メルマガで一つ文字打ちをしてみませんか?」とのお誘いを受けました。これまでに公開されているメルマガを以前に拝見しており、諸先輩方との素敵な対談など、充実の内容には私の駄文では到底及ばない、と色々と言いつく事を考えるうちに、「次号のテーマは…」と打ち合わせに呼び出されてしまい今号に至ります。しばし四方山コラムにお付き合いくださいませ。

「代替わり」

ある飲食店でのことです。昔からの常連のお客様が、代替わりをした直後に、「味が変わった。やはりあの味は先代にしか出せないのか…」と残念そうに言われたそうです。主人は一生懸命「いつもと同じ物をお出ししているはずなんです…」と伝え困惑するばかり。しかし、そのお客さんはやはり「変わった…」と。でもそのお店、先代のご主人は一度も調理場に立った事は無く、店の料理人は以前のまま。レシピも材料も何もかも以前と変わりません。料理の味自体が変わるはずはないのですが…

ここには二つの気持ちがあります。一つは常連のお客様の代替わりをして味が変わってしまったという残念な気持ち。もう一方は店の主人の以前

唯是震一作品演奏会 第四回

とき 平成24年11月29日(木) よる7時開演
ところ 四谷区民ホール (地下鉄東京メトロ新宿御苑前)
新宿区内藤町87 四谷区民センター9F
入場料 ¥3,000 (自由席)

プログラム ○ドビュッシー作曲「雲」
○箏独奏曲 幻箏
○尺八・箏二重奏曲 更紗
○尺八協奏曲第11番

出演 山本邦山(人間国宝) 高如雅紫登
難波竹山 奥田雅楽之一
大久保雅礼 正派合奏団

※奥田雅楽之一は、「ドビュッシー作曲「雲」にて、胡弓を演奏いたします。チケットのお問い合わせはメルマガ編集部までご連絡くださいませ!

と変わらないものを提供しているのにお客様には理解してもらえなかった残念な気持ち。物理的にはおそろく、店の主人の言い分の方が正しいでしょう。でも常連のお客様はきつと、先代のいるお店そのものの空気も含めて味わっていたので、こちらでも感覚的には正しいともいえるでしょう。

この物語には後日談があります。この味の変化に気がついたお客様は、「変化はした」と感じたものの、「これはこれで美味しい!」と感じたのと、今も足繁く来店中です。また、先代の味を知らない新しいお客様も評判が評判を呼び、どんどんと増え続けています。これまで以上に大繁盛! 「音楽と食」、秋の本番に向けて、今日の前にある音や味を素直な気持ちで、如何に自分自身が楽しむ事が出来るかを見つめ直したいと思えます。

TNBのそれっぽい話 11

三味線演奏家 (<http://ameblo.jp/tnb-zz/>) 田辺明

日常生活において何の気なしに聞こえてくる音や音楽に気を留めてみると、音楽的・楽典的にさまざまな発見があったり(なかつたり)します。

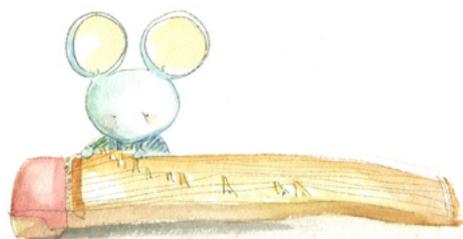
天高く馬肥ゆる秋…。箏曲には季節の入った曲名が多いです。とりわけ「秋」でいうと「秋風の曲」、「秋の言の葉」、「嵯峨の秋」…。「秋」という季節は、芸術の秋・食欲の秋という慣用句で、色々なことをするのにちょうどいい季節に例えられます。

先日、アメリカ人尺八奏者のブルース・ヒューバー (Bruce Heuber) 氏のお誘いで、福島の大学の講義にゲストとして招かれて行ってきました。尺八という楽器について、日本の伝統音楽について、日本人ではなく外国人の視点からも学べる、学生たちにとってはとても貴重な授業だったと思えます。演奏は古典曲だけでなく現代曲も演奏しました。そしてそこで、ブルース氏からこんなお話がありました。

「日本人にとって、日本の古典曲はご飯とお味噌汁のようなもの。ハンバーガーばかりだったら飽きちゃうでしょ?それと同じ」
それを聞いたとき、「なるほどなあ〜!」と思いました。さらに加えて、「でも最近はハンバーガーもパスタも食べるが多くなってきたらみただけど、それでもやっぱり和食が恋しくなるでしょう?」
とおっしゃっていました。思わずおかしくなってしまうましたが、同時に、それをアメリカの方に言われている不思議さが何とも印象に残った出来事でした。

邦楽英単語講座・その十三：調弦

tuning



Translated by noriko morikawa
Illustration : urara okuda

◎あとかぎ◎

中国は水があまりよくなくて、どうしても濃いめの味付けになる。と、中国の人から聞いたことがある。中国の国土はとにかく広いから、全部がそうだとは思わないが、言われてみるとそんな気もしてくる。

水のいい悪いは別としても、日本ほど水に恵まれた国も少ない。水道をひねって水が飲めるなんて日本人は当たり前だと思っているけれど、世界的にみれば、とても恵まれている。元々の水の良さに加えて、日本の高度浄水処理システムは世界最先端。浄水場が水道水をペットボトルに入れて売っている。そんな国は珍しい。きれいな水がふんだんにあって、自然に恵まれているからこそその日本料理。巨大な国土と激しい風土に見合ったダイナミックで自由な中国料理。国は違っても、人種が違っても、人には元々大きな違いはないはずだ。風土が違うから料理も違い、人の気質も変わってくる。人体の三分の二を占める水が人に影響を与えないはずはない。

グラフィックデザイナー (<http://www.1938.jp/>) みやはらたかお