

# 日本橋



源頼光

源実朝  
繪方画

源実朝  
繪方画

連載

# 日本橋 食べもの

歌留多 第八回

向笠千恵子

自宅と繁華街が

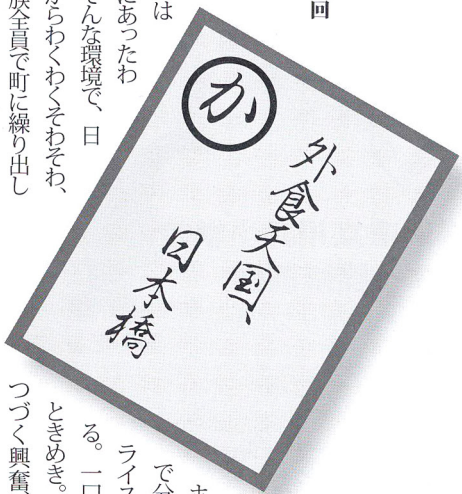
近ければ、子供には  
天国だ。東日本橋にあったわ

が家は、まさしくそんな環境で、日

曜日という夕方からわくわくそわそわ、  
父に連れられ、家族全員で町に繰り出し  
た。うれしいうれしい外食デーである。

高度成長時代が始まるつと頃、下町  
の食べもの屋は活気にあふれ、和洋中どれ  
もにぎわっていた。なかでもレストランは  
モダンで、目新しいメニューばかりだった。  
わたしが好きだったのは、カレーライ  
ス、ハヤシライス、オムライス、ハンバー  
グ、クリームシチュー、ポテトサラダ、  
牛肉鉄板焼き、豚肉の生姜焼きなどなど。  
いま考えると、洋食屋の定番ばかりだが、  
じつさい、子供の目にはこれらがきらき  
ら輝いてみえたのだ。

家族みんながとりわけ楽しみにしていた  
お出かけ先は、日本橋二丁目の「紅花」の  
洋食。当時のわたしが知る限りでは、雰  
囲気がいちばん大人っぽく、どこよりもお  
いしいものが食べられて、しかも自分が背  
伸びできる店だった。わたしの注文はピ  
ザなどではなく、いつも決まってトリア  
手つとり早くいえば、ケチャップ味の  
チキンライスに輪切りのゆで卵をのせ、



ホワイトソース  
で分厚くお作った  
ライスグラタンであ  
る。一口食べたときの  
ときめき。食事中ずつと  
つづく興奮、感動、感激。  
そして食べ終わつたときの満  
足感と一抹の寂寥。どの気持ちもいまだ  
にはつきりおぼえている。

「紅花」は昭和十二年に日本橋で開店し  
た甘味喫茶が始まりだが、青木湯之助氏  
という経営者を得て、日本の外食産業に  
新しい風を吹き込んだ。アメリカで支店  
網をつくるほどに大ヒットしたのは鉄板  
焼きで、料理人がカウンターでナイフを  
振りかざすパフォーマンスが大受けした  
のである。

もちろん、子供たちはそんな大人の世  
界には連れて行つてもらえない。でも、  
わたしも含めて、ナイフ・フォークで洋  
食を食べられるだけで大満足していたの  
である。

先日、半世紀ぶりにその「紅花」に行つ  
た。日本橋を南に向かい、レストラン東  
洋の角を入つたところだ。看板のロゴマ  
ークが懐かしい。ただ、私を知っていたのは、  
現在の「紅花別館」ではなく、かつて近

くにあつたという「本館」のよきだ。

メニュー表を開き、いの一ばんにさがした  
のは、ドリア。あつたあつた。しかも、魚  
介のドリアと葉膳<sup>下</sup>

リアの二種がある。  
いつのまにかドリ  
アは進化してい  
たのだ。迷つて  
しまつ。

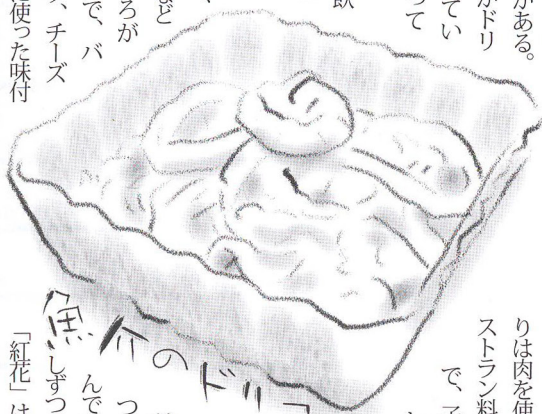
ビールを飲  
みながら待  
つことしば  
し。登場し

たドリアは、  
海老、イカなど  
海鮮いろいろが

入つた特製で、バ  
ターとミルク、チーズ  
をふんだんに使つた味付  
け。ひたすら、なつかしい。

食べものおいしさは酸旨甘辛鹹の五  
味であり、視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅  
覚の五感で味わうといわれる。でも、わた  
しとしては、思い出、あこがれ、といった  
感情が、おいしさを増幅させることもあ  
ると思う。今回の場合も、ドリアを食べ  
ながら、わたしが反芻していたのは、昔の  
味だつた。ホワイトソースの下から赤いラ  
イスが顔をのぞかせたときなど、ほとんど  
歓声を上げそうになつたくらいである。

いぐぶん心が落ち着いたところで、もっ  
いちびメニューを開いた。どの料理もなつ  
かしい。それはそつだ、レストランから帰つ  
た翌週からは、同じような献立がわが家の



おそつぎいとして食卓に並んだのである。

母は食べたものをすぐに真似してつくつ  
ていたのだ。パン粉を使つたフライ類、シ  
チューなどホワイトソースの料理、魚よ  
りは肉を使つて……。どれも見た目はレ  
ストラン料理なのだが、味付けは和食系

で、子供向けにスパイスを抑えたア  
レンジだ。わが家では外食の味  
がすなわちおふくろの味  
だつたのである。ちなみ  
に、母の料理レパート  
リーは、いまだに当時と  
変わっていない。

「紅花別館」を出ると、目の  
前ではビルが建設中だつた。一  
つ先の通りでも建築工事がすす  
んでいる。日本橋は今も新旧が少  
ない、しずつ入れ替わつているのだ。

「紅花」は、開店したときは最新トレン  
ドだつたろうが、今では老舗レストランと  
いうイメージになつた。そのいっぽつで、  
明日もまた、町の別の一角では、時代の気  
分を先取りした新しい感覚の店がオーブ  
ンするに違いない。この半世紀、いや江戸  
の昔から、ずっとその繰り返しだつたのだ。  
生きかわり、死にかわり、また生き返る  
町——それが日本橋なのである。

むかさ・ちえこ ● 日本橋生まれ。慶應義塾  
大学文学部卒業。本物の味、安心できる食  
べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一  
人者。著書に『日本の朝ごはん』『日本の  
食材おいしい旅』『食の街道を行く』『すき  
焼き通』など。最新著は『食べる俳句 旬  
の菜事記』（本阿弥書店）。現在、NHKラ  
ジオ「ラジオ深夜便・大人の旅ガイド」に  
出演中。