

随筆



「樽平」

ハートライフ病院
予防医学センター
比嘉 昌文

約 20 数年前に、恩師 K 先生のお供で初めて行ったお店です。先生が理事をされていた財団の事務所が以前新橋付近にあったので、先生とお会いするときはよく JR 新橋駅近くのホテルのロビーでお会いしてお食事に行きました。いつも約束した時間より先に先生が待っていらっしゃるの、私も段々早めに待つようになり終いに 15 ~ 20 分ぐらい前には行くようになりました。先生が好んで行かれたところが、東京都中央区銀座 8 丁目、新橋駅近くにあり山形で創業 300 余年の樽平酒造という蔵元直営の酒場：樽平さんです。そこに最初に行った時には銀座という土地柄、高級な店構えで敷居が高いと考えていましたが、洒落たデザインのビルディングが建ち並ぶ表通りから少し薄暗い路地を入っていくと木造 2 階建ての建物があり、縄暖簾の奥からほんのりと明かりの灯ったお店の入口を入るとその空間だけ昭和の時代にタイムスリップしたようで仕事帰りの人たちが肩を寄せ合いながら楽しく飲んでいるお店です。(近くには表通りに面した石川県の蔵元直営のお店があり、そちらは逆にハイセンスな店構え) 先生は常連のようでお店の方に声をかけるとカウンターとテーブル席のある 1 階から少し急な階段を上げられ 2 階に！私達も先生の後について 2 階に上がりましたが、80 歳近い年齢とは思えないほどのしっかりとした足取りで、見ていてびっくりするやら、ひやひやするやら。2 階は少人数で宴会も出来る座敷があり、そこで先生のお好きなお酒と刺身などを食べながら、時間を忘れていろいろな話を…？先生は若い頃からこのお店を利用されていたとのこと（樽平酒造の HP によれば、この店の開店は 1931 年で現在の場所に移ったのは 1952 年）東京オリンピック開催前（1964 年頃）に某ホテルで集団食中毒が発生し、原因究明のため数日間泊まり込んでその処理にいろいろご苦労されたことや理

事をされていた財団の会議を終えた後、メンバーの先生方とよくこちらに寄られてお好きなお酒とお刺身を召し上がりながらいろいろな談義をなされたそうです。お酒はビールと樽平酒造の純米辛口樽酒（蔵元から吉野杉を用いて作った樽に詰められてお店に直送された）の住吉と樽平など。住吉は人気コミックス「美味しんぼ」に紹介されたこともあるそうです。ちなみに日本酒は辛口が好きで私にとっても迷うことのないお酒です。料理は山形名物の玉こんにゃく（みたらし団子のように丸いこんにゃくを串にさして煮込んだもの）や芋煮（米沢牛を使ったしょうゆ味）、もつてのほか（食用菊の一種で天皇の紋章である菊の花をたべるのはもつてのほか、ということに由来しているとか？）ほかに丸小茄子漬・厚焼き玉子など美味しい一品料理が気軽にお店の方に声をかけて注文出来ます。それ以降も財団の方や先生のご子息と何度か行き、先生が院長をされていた病院や銀座のクリニックのことでいろいろ打ち合わせをした思い出のあるお店でもあります。今でも機会があれば一人で縄暖簾をくぐり、一階のカウンター席に座りお店の方と話をしながら一時を過ごします。食べたり飲んだりすることが好きな私は、お陰で東京に泊まる宿も樽平さんの近くにある朝食が美味しいホテルをとるようにしています。また以前から行ってみたい銭湯もあります。そこは金春湯（こんばるゆ）という銭湯で HP によると文久 3 年（1863 年）から銀座に開業して、昭和 31 年までは木造建て。現在の建物は昭和 32 年（1957 年）に改装されビル内に銭湯を構えたとのこと。今年中には銀座で銭湯につかって身体を温めた後で、樽平さんで美味しいお酒を飲みたいと思います。

