

## 居酒屋サブの料理帖・京都おばんざい編# 1

### (ホウレン草のゴマ汚し・高山寺)

京都府警で捜査一課の刑事であった響三郎（通称サブ）は昨年退職した。

自分ではそうは思っていないが、周りからは敏腕刑事と言われていた。

そんな三郎が定年前に退職したのには、新しく上司になったキャリア組の鳥井洋三とそりが合わなかったこともあるが、老後に備えて何か身につけておこうという思いからである。

そんな時、良く面倒を見てくれていた先輩の山崎次郎に頼まれて居酒屋の店主の話を持ち掛けられた。居酒屋の店主にならないかというのである。

山崎先輩の母親トメさんが高齢で、もう店を手放したいと言っているのである。

料理も出来ないし、人付き合いの苦手なサブは断り続けたのであるが、尊敬している先輩の話でもあり、手ごろな値段で権利を譲るという申し出は魅力的であった。

仏壇の前で、今は無き妻に相談して許可を得た。

貯金と退職金で店の権利購入は何とか目途はついたが、凶悪犯罪者を捕まえることしかやってこなかった三郎には、何から手を付ければ良いのか不安の方が大きかった。

居酒屋であっても、ラーメン屋でもフレンチレストランでも食品衛生責任者の資格は必須であり、場合によっては防火責任者の資格が必要であることも調査して分かった。

面白いことには、一般的に必要と思われる「調理師免許」は実は無くても良いのである。客に不味いものを出しても店が繁昌しないだけで、不衛生なものを出して食中毒事件を起こしたり、出火の原因をつくったりしなければ良いということであろうと三郎は理解した。

老化している頭に活を入れながら慣れない講習会に参加し資格を取り、トメさんに指導を受けながら6ヶ月後に店主として独り立ちした。

お世辞とは思いますがトメさんからは筋が良いと煽てられながら仕入れ、仕込み、調理、会計処理など、店を一人で切り盛りできるようになった。

以前からトメさんを手伝ってくれていた近所の気の良い女将の霧島洋子さんも忙しい時には手伝いに来てくれることにもなっている。

店は烏丸通と三条通の交差点辺りの細い路地を入ったところにある小さな居酒屋である。



落ち着いた雰囲気を入り三郎は気に入っている。店の名前は「居酒屋サブ」とした。

店はカウンター席8人だけのこじんまりした店であるが、開店日には以前からのなじみの客に加え警察関係者が押しかけ、店は立ち飲み状態であった。近所の気の良い女将さんの霧



島洋子さん始め、交通課の職員や科捜研の所員も手伝いに来てくれた。驚くことに元上司の鳥井洋三も来てくれた。社内で噂されているほど悪い奴では無いのかもしれないと三郎は思った。

居酒屋と言っても一人でやっているのでも色々なものはつくれない。京都の家庭料理「おばんざい」がメインである。

一か月くらいして来店客も落ち着き、ざっと試算して店の経営は収支トントンと言うところかなと思われた。ビジネス街でもあり、いざとなればランチもやれば良いと、三郎は気楽に考えていた。

退職後に何もすることが無く鬱になる人が多いというが、それだけは避けられたようである。

開店当初は刑事気質の喋り方が原因で客といざこざを起こすこともあったが、客商売の面白さも段々わかってきて、尋問するような会話も最近は変わってきた。苦手なお愛想も言えるようになってきたのである。

「いらっしゃい！ お飲み物は何にしましょう」

「取りあえずサッポロビールを瓶でくれますか」

「はい、サッポロビールです。ところでお客様はどちらから？」

「北海道です。久しぶりに休みが取れたので京都旅行に来ました」

「それはそれは、遠いところありがとうございます」

「ところで、この店はメニュー無いの？」

「はい、カウンターに並んでいる幾つかの大皿料理からお客様に選んで頂きます」

「ほー、おばんざい料理ですね。札幌のススキノにもこんな店が何店かあって、単身赴任のサラリーマンには家庭料理が楽しめるかと重宝されているようですよ」

「一番右の料理をください」

「はい、ホウレン草のゴマ汚しですね」

「ホウレン草のゴマ汚し、私は会社の面汚し！ なんちゃってね」

「お客さん、ほんまは大阪から来たのとちゃいまっか？」

最近、お客のボケに突っ込みも入れられるようになった三郎である。

本日のおばんざい（ホウレン草のゴマ汚し） ——山崎トメさん直伝の料理メモより  
京料理定番のおばんざい「ホウレン草のゴマ汚し」 ——

材料：ホウレン草 1 束

合わせゴマダレ：黒ゴマ大サジ 3、酒小サジ 2、砂糖大サジ 1.5、醤油大サジ 1.5

作り方：

①ホウレン草は水洗いし、熱湯でサッとゆでて水に取り、粗熱が取れたら水気を絞り、長さ 3～4cm に切る

②黒ゴマはフライパンに入れてゆすりながら中火にかけ、パチパチはじけるくらいまで煎り、すり鉢に移してすりつぶす

③他の（合わせゴマダレ）の材料を加え、混ぜ合わせる

④（合わせゴマダレ）にホウレン草を加えて和え、器に盛れば出来上がり



「うーん、ホウレン草とゴマの香りがたまらないね」

「ところでお客さん、今日はどちらに行かれたのですか？」

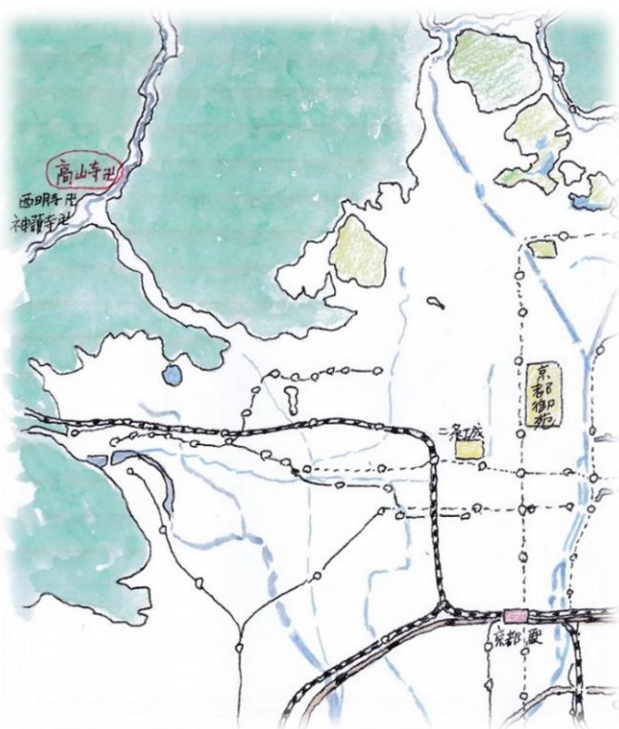
「高山寺に行ってきました」

——現在世界遺産になっている高山寺は鎌倉時代に明恵（みょうえ）上人高弁が後鳥羽上皇から神願寺梅尾坊を賜り高山寺に改称といわれている——

「交通の便が悪いので大変でしたでしょう」

「京都駅から JR バスで 1 時間かけて神護寺まで行き、西明寺経由で高山寺まで散歩してきました。神護寺から高山寺までは徒歩で約 22 分の道のりで結構きつかったのですが、北海道の景色とはまた違った美しさで心が洗われました」

——このエリアは、高雄・槇ノ尾・梅ノ尾を三つ合わせて三尾（さんび）と呼ばれていて、京都でも特に紅葉の美しい場所として知られている——





「境内には明恵ゆかりの日本最古と言われている茶園がありましたよ」

「ほー、茶園を見られましたか。現在でも5月中旬に茶摘みが行われるのですよ」

——明菴栄西（みょうあん えいさい）が宋から持ち帰った茶の実を明恵が高山寺で育てた日本最古の茶園と言われており、中世以来、梅尾の茶は本茶、それ以外は比茶と呼ばれたそうである——

「明恵ゆかりの石水院はさすが国宝になっているだけあって美しく、改めて日本人の美に対する意識に感動しました」

「寺宝も多く中でも有名なものは『鳥獣人物戯画』（国宝）ですね。鳥羽僧正作と考えられていましたが近年複数の手によるものとされるそうですよ。それにしても、お客さん、凄い物知りですね」

「いやー、受け売り、受け売り！」

こんな他愛もない会話で、京都烏丸三条の夜は更けていく。

次回の投稿がいつになるか分かりませんが、 つづく