

## 居酒屋サブの料理帖・京都おばんざい編 # 2

### (ナスとカボチャの揚げ浸し・建仁寺)

京都の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小さな居酒屋サブがある。店主の響三郎（通称サブ）が京都府警を退職した時に、同じ捜査一課の先輩である山崎次郎の母親トメから譲り受けた店である。

いつもは三郎一人で切り盛りしている店であるが、今日は山崎トメが店主の時から時々手伝っていた近所の女将（霧島洋子）が、居酒屋サブに昼前から詰めている。

新作のおばんざい料理を三郎と一緒に試作しているのである。

小さいながら老舗料亭の女将である霧島洋子は上品な味を追求する。一方、庶民派の三郎は濃い目のパンチの効いた味を求める。お互いの意見を尊重しながら、5種類ぐらいのナスとカボチャの揚げ浸しをつくったのであるがなかなか結論が出ない。

色々議論している時、向かいの杉薬局の店主、おスギ婆さんが突然店に入ってきた。

「どれどれ、私が食べてみてあげる」と、言いながら片端からむしゃむしゃ食べた。

「真ん中の味付けが良いね、上品だけど、薄味でもなくコクがあるのでお酒にはこれが合うね。これで決まり！」

呆気にとられている二人に、「私はトメさんが新作を作った時には昔から味見役を頼まれてきたのよ」

居酒屋サブの常連客でもあり、トメさんの味見役なら間違いは無いということで、二人は納得して今晚のお客に出してみることにした。

居酒屋サブは夕方5時に開店である。京都は一見（いちげん）の客よりなじみの客を大事にするとよく言われるが、店主の三郎はなじみの客には勝手に飲んでもらって、京都観光で遠方から来られる一見の客との会話が好きである。そんなお客様と三郎の会話を通して、京都の寺社とおばんざい料理を紹介していく。

「いらっしゃい！」

「京都の美味しい日本酒を爛でくれますか」

「はい、丹後弥栄町の竹野酒造が造っている祝蔵舞（いわいくらぶ）を爛にしてみました」  
——竹野酒造の創業は、江戸時代末期から明治時代初期とされる行待酒造場を前身とする。行待酒造場は昭和19年（1944）に企業整備令で休業を余儀なくされたが、終戦後、3代目蔵元が、同じく休業していた他の酒蔵に呼びかけ、昭和22年（1947）に4社共同で竹野酒造として再建した——

「うーん、キレのある飲み口だけど芳醇な味わいで、すっきりした香りがするね」

「ところで、お客様はどちらから？」

「青森県は弘前から来ました」

「桜の綺麗なところですよ」

「そうですね、青森は山、湖、溪谷など自然がとてもきれいなところが多いとは思いますが、今回は京都の歴史・文化に触れたくてやってきました。ところで、つまみが欲しいのだけど、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。弘前にもおばんざい料理を出す店があるのですが、他県から弘前大学に来られている学生さんには家庭料理が安く食べられると好評のようですよ」

「お客さん、よろしかったら右から2番目のナスとカボチャの揚げ浸しを食べてみて下さいな。私達の新作です」

今日は霧島洋子が新作の確認も兼ねてお手伝いに来てくれている。常連客に交じっておスギ婆さんもちびちび焼酎を飲んでいる。

### 本日のおばんざい（ナスとカボチャの揚げ浸し）

——霧島洋子の新作料理メモ

冷めてもおいしい、定番のおばんざい（ナスとカボチャの揚げ浸し）——

材料：ナス 2本、カボチャ 1/8個、シシトウ 8本、白ネギ 1/4本

漬けダレ：だし汁 200～250ml、酒大サジ 2.5、砂糖大サジ 1、味醂大サジ 1、醤油大サジ 1.5、赤唐辛子（刻み）1本分

#### 作り方：

① ナスはガクを切り取り、縦に浅く切り込みを 5～6本入れる

ナスは 170℃の揚げ油でゆっくりと揚げ、中まで柔らかくなってしんなりしたら、漬けダレのバットに加える

② カボチャは食べやすい大きさの厚さ 1cm に切る 160℃の揚げ油でゆっくり揚げる

カボチャが油に浮き、薄く揚げ色がついたら油から上げ、熱々を漬けダレのバットに加える

③ シシトウは軸を切り揃え、切り込みを入れる

サッと油に通し、同じように漬けて 10分程味を含ませる

④ 白ネギは縦に切り込みを入れて 1枚に開き、細切りにして白髪ネギにする

⑤ ナスを食べやすい大きさに切り、カボチャ、シシトウと共に器に盛り合わせ、残った漬けダレをかけて白髪ネギをのせて完成

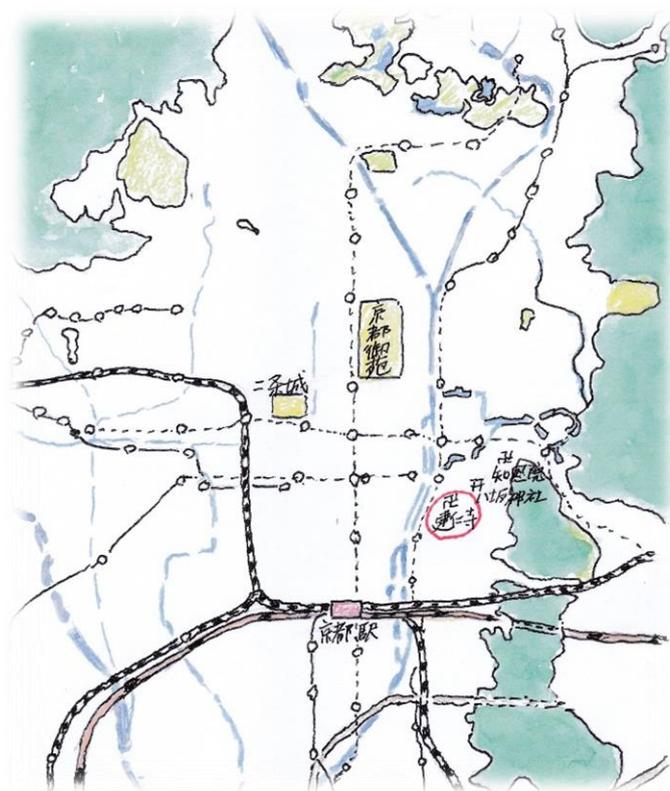


「うーん、女将さん、ナスもかぼちゃもシントウも良く味が染みっていておいしいよ」  
「気に入って頂いて嬉しいです」と、洋子はおスギ婆さんと目を合せて嬉しそうに小さくガッツポーズをしている。そんな洋子を微笑ましく思う三郎であった。

「ところで、二人はご夫婦ですか？」

三郎と洋子は顔を見合わせ、笑いながら、「近所の女将です」と声を合せる。

「ところでお客さん、今日はどちらに行かれたのですか？」と、三郎は話題を変える。



「建仁寺に行ってきました」

——建仁寺は建仁2年（1202年）将軍源頼家が寺域を寄進し栄西禅師を開山として宋国百丈山を模して建立された。元号を寺号とし、山号を東山（とうざん）と称す——

「そうですか、知恩院、八坂神社、高台寺をお参りして、最後に建仁寺に行かれたのですか、頑張りましたね」

「建仁寺の境内に入ってすぐのところに、ちょっと信じられない名前の庭がありました」

「はいはい、○△□（まるさんかくしかく）の庭ですね」

「お庭にしかれた○の紋、□を表す井戸、

そして三角形に盛られた白砂と見たままの名前ですが、実は深い意味が込められているとのことでした」

——宇宙に存在する全ての物質はこの○△□に分類することができる。つまり、このお庭で宇宙の全てを表しているそうだ——

「禅宗の考え方でしょうね。私には（まーる・さんかく・しかく♪）って子供たちが唄っている歌しか思い浮かびませんがね」

「私が京都に来た目的の一つは、風神雷神図屏風です」

——大書院まで進むと、建仁寺を代表する、国宝「風神雷神図」がある——

「残念ながら本物は保存のために京都国立博物館に保管されており、見る事が出来たのはレプリカでしたが、最新のデジタル技術は凄いですね。本物と変わらない勢いと迫力には感動しました」

「俵屋宗達は凄い人ですよ。本阿弥光悦と並んで琳派の祖と言われ、尾形光琳に繋がるのですよね。皆さん京都の人ですし、光悦さんと光琳さんは姻戚関係にあるそうですよ」  
——琳派は本阿弥光悦と俵屋宗達が創始し、尾形光琳・乾山兄弟によって発展、酒井抱一・鈴木其一が江戸に定着させたと言われている——

「それとね、方丈の襖絵は桃山時代に描かれた物らしいですが、ギョロっとした大きな目を見開き、こちらをにらみつける龍は、今にも襖から出てきそうな、大迫力の襖絵でしたよ」

「海北友松が制作した日本を代表する水墨画ですよ」

「建物も鎌倉時代の遺構あり見ごたえ充分でした。次回は日本茶道の基礎を築いた栄西の開山降誕会に行われる四頭茶礼（よつがしらちゃれい）も体験したいです」

「京都は何度も来たくところですよ。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