

## 東京の「煮込み」

呑兵衛にとって、居酒屋の「煮込み」はとても魅力的である。これがあれば、熱燗1本は軽くいけるし、冷酒にも合う。なによりも「居酒屋に来た」という満足感がそこに存在する。また、「煮込み」の美味しい居酒屋は、大概、他の肴も美味いに決まっている。呑兵衛の中での「煮込み」は居酒屋を評価する上で、極めて重要な位置を占めているのである。

居酒屋研究家の太田和彦さんは、「東京3大煮込み」として、北千住の「大はし」、森下の「山利喜」、月島の「岸田屋」を挙げている。さらに「5大煮込み」として、立石の「宇ち多」、門前仲町の「大阪屋」の2店を加えている。

筆者は、「東京5大煮込み」のうち、都心に近い3店を制覇していますので、その訪問記をご紹介しますと思います。

### 「岸田屋」大江戸線・月島駅から徒歩7分

会社を早退して、16時40分から並んだ。小生にとって、食い物を得るために「並ぶ」なんて、ありえないことであるが、「並んだ」。  
真夏の17時前、暑くて汗が吹き出てくる。列の2番目であったが、並んだ直後からぞくぞくと客が集まり、列が長くなり、25人ほどになった。  
17時になると月島の商店街にチャイムが鳴る。鳴り終わったら「開店」。とても、わかりやすい開店方法であった。  
開店と同時に満席となる。殺気立つ中、煮込みを注文。生ビールを飲みながら待つ。「来た！」。食べてみた。うまいのなんのって。もう、たまりません。とても「濃厚」なので、多量摂取は危険ですが、やっぱり、おかわりをしてしまいました。さすが「3大煮込み」です。参りました。感激でした。



### 「山利喜」：都営新宿線・大江戸線・森下駅から徒歩2分

一度食べたら、絶対にまた行きたくなる。意外にも女性に人気がある。牛のシロを、赤ワインと八丁味噌で煮込み、ザラメを入れ、ブーケガルトという香草でシメている。ガーリックトーストを同時にたのんで、スープを浸して食べるのが「通」の食べ方である。居酒屋研究家の太田和彦さんの著書にあったので、行ってみたら、大当たりだった。とても混むので予約して行った方がよい。

(後日追記)ここも「東京三大煮込み」のひとつに挙げられる店である。煮込みというよりは、フレンチの味がシチューに近い感覚である。大なべで作るが、それを見ると感動するし、食べてみて、やっぱり美味しい。その後何回か仲間を連れていったが、たいていおかわりをして2杯は食べた。ああ、食べたくなった。



### 「大阪屋」：東西線・門前仲町駅から徒歩1分

東京の「5大煮込み」と言われている、とても有名。だが、行ってみると、まったく普通の「おかみさん」が、そこにいた。かいがいしく、大鍋の世話をしている。  
ラッキーなことに、大なべの前に座ることができた。覗き込んでみると、味噌ベースのたれの中に、串にささったモツが入り、ぐつぐつと音をたてている。店にあるのは、この鍋のみ。客は静かに会話している。BGMは鍋の音。なかなかよらしい雰囲気である。  
串は、シロ(腸)、フワ(肺)、軟骨の3種。どれも美味しい。12本も食べてしまった。他に玉子スープ(洗った卵を、この鍋の中に放り込み、半熟になったころ、これを取り出して深めの皿にいれ、大鍋の汁を足す)がある。これも美味しい。  
カウンターに7名、その横に4名しか入れないので、いつも満員。16時から開いているので、確実に入るには、フレックスを使って早めに行くのがいいかも。創業1924年のB級代表である。



(M.S.)