

## 東京の小料理屋で晩酌

### はしがき

東京に行きつけの小料理屋を2、3軒持つと、東京が実に居心地がいいところになるものです。

小料理屋は、夕方からやって終電までやっているところもあれば、朝の始発が足るころまでやっているところもあり、いつでもあなたのことを待っています。

小料理屋の常客になると、あなたのその日の体調や仕事の都合によって、いろいろな楽しみ方を変えて、小料理屋で飲むことができます。

早めに仕事が終わったりすると、夕方の4時ごろから飲み始めたりもできるのです。また、仕事で銀座や新宿で飲んで、まだ飲み足りないときは、帰りにしなに夜遅く、地元の小料理屋に寄ってみたりもできます。

とにかく小料理屋は、気軽に立ち寄ることができる心の憩いの場所です。

夕方の早い時間に行くと、仕込みができていないからといっても、女将さんはニコニコしながら、

「ひや酒でいいですか」

といて、ひや酒を出してくれたりするのです。

出してくれたお酒を、チビリチビリ飲みながら、仕込みが終わるのを待つなんていうのも、なじみの小料理屋ならではのことです。

また、銀座などで飲み、その帰りに行きつけの小料理

屋によっても、ただ焼酎をロックで飲むのだって許してくれるのです。

小料理屋は女将さんの優しさが、看板です。いろいろ我がままを聞いてくれる、第二の我が家なのです。

こんな小料理屋に比べると、居酒屋の場合は、早い時間に行くと、かたぶつの大將が、

「開店までどこかで時間をつぶしてからきてくん」  
なんていう風になってしまって、ちょっと寂しい思いをしてしまうことがあります。

さて、小料理屋という名前であっても、ほとんどの小料理屋は、さほど料理の種類はおいていません。用意してある料理といえば、お浸しと、お新香と、刺身に焼き魚といったぐらいです。当たり目やチーズなどは、間に合わせぐらいにある程度です。

こういったあり合わせは、いくつか種類はあるのですが、このほかの料理が、女将さんの腕の見せどころというわけです。

女将さんの腕の見せどころに、旬の季節の料理があります。

あんまり料理の種類が多くない分、季節感のある料理を作ってくれるのです。

春はタラの芽とかセリ、ツクシ、カンパチ、秋は松茸や栗、サンマと、季節を感じさせる料理を肴に、一杯飲むことができます。季節に合わせ、旬の食材を料理

## 東京の小料理屋で晩酌

してくれるのです。こんな女将さんの旬の目利きが、なかなかいいところなのです。ときには、女将さんのところに田舎から送ってきたという品もあり、メニューにないものを、肴にしてくれることもあるのです。

小料理屋のオーナーは、女将さんになります。では男性が小料理屋の主人をやっていたらどうなるかということ、大将とか親父さんとなり、小料理屋ではなく居酒屋といわれるようになります。

居酒屋になると、料理の種類も多くなっていき、席数も小料理屋よりは多めです。

女将さんのいる小料理屋は、女将さんとの会話を楽しむのも料理のうち、という感じがあります。しかし、大将との会話を楽しむということは、そうあるものではありません。大将の場合、どちらかというと口数の少ない板前さんが多いようです。

最近の小料理屋には、ひとりで来る女性客がだいぶ増えてきているようです。女将さんがやっているので、安心感があるのでしょうか。とはいえ、やはり小料理屋には、近所の常連客がひとりで飲みに来ることが多いようです。しかし、そんな小料理屋にも、ときどき単身赴任の男性客が、常連として席に座ることが多くなってきているようです。軽く飲みながら、夕食代わりに焼き魚などをつまみに食べにくるのです。ひとりでホテルにやアパートに戻って、コンビニのお弁当を食べるよりは、温かい空

気の中で、晩酌をしている気分になれるのでしょう。

このようになかなか居心地のいい小料理屋ですが、初めての場合、なかなか入りづらいものようです。

本書は、そのような小料理屋の敷居を低くするために書いたガイドです。

少しでも東京の夜を、小粋に過ごせるように、道案内をしています。

東京に来たら、銀座や歌舞伎町などのような繁華ばかりに行くのではなく、ちょっと裏寂れた通りにある小料理屋で熱鬧でも楽しんでみてはいかがでしょうか。