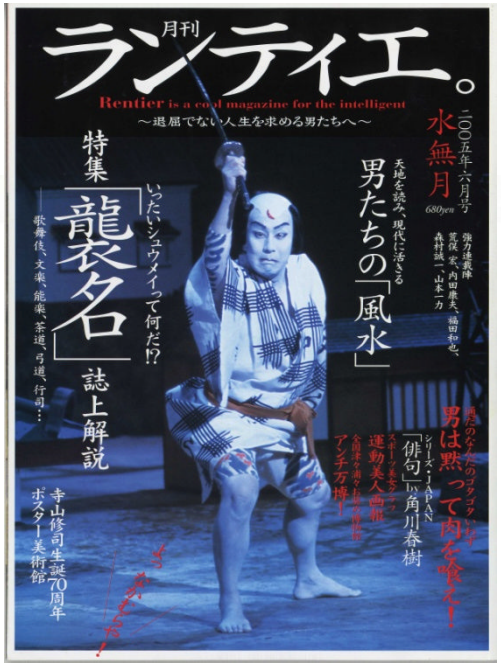
2005/06/01　角川春樹事務所　　「ランティエ」



男は黙って二、とんかつを喰え！

肉をそのまま食すだけではつまらない。日本人の繊細な感性で料理した肉を味わいたい。油の中を泳がすように揚げる、美味しいとんかつのできあがり。

カツレツととんかつ、違いはいろいろある

和製洋食の中で、今も多くの人に好まれているものの1つにとんかつがある。今風のとんかつが生み出されるきっかけとなったのは、薄い豚肉を揚げたポークカツレツがヒットしたからで、カツレツがとんかつに変わったのは、昭和4年（1929年）ごろという。

では、カツレツとんかつはどう違うのだろうか。

映画監督で食通でもあった山本嘉次郎は、こう言う。「肉がうすくて、ウスターソースをジャブジャブかけて、ナイフとフォークで食うのがポークカツであり、肉が厚くて、トンカツソースがかかっていて、適宜にきってあって、箸で食うのがトンカツなのである。」（『日本三大洋食考』）

厚肉のとんかつを最初に揚げたのは、上野御徒町の「ポンチ軒」といわれ、今も上野広小路一帯はとんかつのメッカとして、名店が軒を並べている。

とんかつは、豚肉やパン粉などの食材、揚げる油の種類や揚げ方によっても、味や食感はまったく異なる。東京・成城の住宅街の一角にある「とんかつ椿」は、多摩産のやわらかい豚肉と、やや粗めのパン粉を使って揚げているのがミソで、口に含んだときのサクサク感がなんとも心地よい。黒澤明監督はここのロースかつが好物で、醤油をかけて食べていたようだ。黒澤監督の師匠の山本嘉次郎もこの店のファンで、「椿」のは、ポックリとラグビーボールのように丸い。それを真ん中から二つ切りにしてある。その姿に、どことなく重厚な椿の花を感じさせる。」と記している（『日本三大洋食考』）。

黒澤明
1910年3月23日～1998年9月6日。映画監督、脚本家。痛快かつ娯楽性のある作品を数々撮る。「羅生門」「七人の侍」など。

小津安二郎
1903年12月12日～1963年12月12日。映画監督。独自のローアングルの手法〝小津調〟を確立する。「晩春」、「麦秋」、「東京物語」など。

小津監督の撮影現場にもとんかつの差し入れが

上野広小路で〝上野御三家〟に称されているのが、名店の「蓬莱屋」。ヒレかつ専門店として90年の伝統がある。ここのは、茶褐色でボリューム感があり、歯ごたえも抜群にいい。小津安二郎監督の作品にしばしばとんかつ屋が登場するが、小津監督も「蓬莱屋」のとんかつが好きで、『秋日和』（1960年）を撮影していたときの8月の日記に、次のように書いている。「雨午晴午台風の予波　とんかつ屋のセット　上野蓬莱屋主人とんかつを持ってくる　よみ合わせ　早く帰宅する（以下略）」（貴田庄『小津安二郎の食卓』）

新宿の「王ろじ」は、作家柴田錬三郎が売れる前から足繁く通っていた店として有名だ。常盤新平も、ここのカツカレーを絶賛している。

肉の旨味がぎゅっとつまった、ボリューム感たっぷりの蓬莱屋のヒレかつ。

STRONG FOOD
男は黙って肉を喰え！

柴田錬三郎
1917年3月26日～1978年6月30日。作家。「眠狂四郎無頼控」は剣豪小説の火付け役に。他「三国志英雄ここにあり」「デスマスク」など。

蓬莱屋

いい素材を使って　上客の舌を悦ばせるのが蓬莱屋の伝統。ご主人・山岡吉孝さんの腕にも熱意がこもる。

住東京都台東区上野3-28-5　☎03・3831・5783
開11時30分～13時30分（LO）、17時～19時30分（LO）　休日　祝16時～19時（LO）　休水

上野松坂屋の裏手にあって1914年の創業以来、ヒレかつ一筋で名を上げた、とんかつの老舗。メニューはヒレかつと一口かつ（ともに2900円）。昔から熱狂的なファンが多い。