2006/01/01　扶桑社「Straight,」

東京はやっぱり上野

「とんかつの街東京で生姜焼きを肴に熱燗、それから特選ロースを。ある日は、かつ丼と特ロースで逡巡し」

東京は、とんかつの街である。日本全国、どこに行っても、こんなにとんかつ屋が多い街はない。都市としてデカイからというのではない。とんかつ屋密度も、京都や大阪、名古屋といった大都市とくらべて、格段に高いはずだ。

この世界に冠たるとんかつの街の、その水準を極深すべく、世紀の企画、とんかつ山手線が誕生した。山手線、全駅についてのベストのとんかつ屋を選ぶ、という前人未踏の大企画だ。

なぜ、山手線なのだ、というみが挙がるだろう。よくわからない。中央線の立場はどうするのか、とか西武池袋線こそを、というみが激怒と起きるのはよくわかるのだ。

しかし、やはり、東京というみれば、山手線である。マイトガイ小林旭も、「恋の山手線」と歌ったではないか、ます、山手線。それが消えてからは、とんかつ東急池上線とか、とんかつ京成金町線とかをやっていけば、よろしい。

まず、有楽町はかつぜん。

この選択に、早速異論が出るのはわかる。有楽町、銀座方面であれば、「梅林」もあるし、「かつ藤」もある、という異論は、当然のものだろう。交通会館地下の「あけぼの」ファンも多いだろう。

特選ロースが三千八百円、豚ロースは四千五百円という価格である。夜の黒豚コースは、九千円である。

高い。高すぎる。とんかつなのに？

という声が挙がるのは当然だろう。

だが、なぜ、とんかつが高くてはいけないのか、という逆の疑問をもたないのか。「いもや」の豚かつ定食七百円は今派である。何の文句もない。実に旨い。私も「いもや」の方向性をもつ。

なぜ、山手線なのだ、というみが挙がるだろう。よくわからない。中央線の立場はどうするのか、とか西武池袋線こそを、というみが激怒と起きるのはよくわかるのだ。

しかし、やはり、東京というみれば、山手線である。マイトガイ小林旭も、「恋の山手線」と歌ったではないか、ます、山手線。それが消えてからは、とんかつ東急池上線とか、とんかつ京成金町線とかをやっていけば、よろしい。

まず、有楽町はかつぜん。

この選択に、早速異論が出るのはわかる。有楽町、銀座方面であれば、「梅林」もあるし、「かつ藤」もある、という異論は、当然のものだろう。交通会館地下の「あけぼの」ファンも多いだろう。

店への批判もあるかもしれない。昼の特選ロースが三千八百円という価格である。夜の黒豚コースは、九千円である。

高い。高すぎる。とんかつなのに？

という声が挙がるのは当然だろう。

だが、なぜ、とんかつが高くてはいけないのか、という逆の疑問をもたないのか。「いもや」の豚かつ定食七百円は今派である。何の文句もない。実に旨い。私も「いもや」の方向性をもつ。

なぜ、山手線なのだ、というみが挙がるだろう。よくわからない。中央線の立場はどうするのか、とか西武池袋線こそを、というみが激怒と起きるのはよくわかるのだ。

しかし、やはり、東京というみれば、山手線である。マイトガイ小林旭も、「恋の山手線」と歌ったではないか、ます、山手線。それが消えてからは、とんかつ東急池上線とか、とんかつ京成金町線とかをやっていけば、よろしい。

まず、有楽町はかつぜん。

この選択に、早速異論が出るのはわかる。有楽町、銀座方面であれば、「梅林」もあるし、「かつ藤」もある、という異論は、当然のものだろう。交通会館地下の「あけぼの」ファンも多いだろう。

店から取材拒否されたけれど、みなけして高級車にではない。常連さんが困る、声がそんなに使われないか、といった優しい理由だった。怒わせてしまって、本当に申しわけありません。

神田は勝浦。これは、異論が出ないだろう。ここが東京ベストという人も多いのではないだろうか。開店と同時に駆けつけて、一時すぎまで粘わっている。ここで何を食べるかで、とんかつに対する、その人の姿勢が試されるというとオ付きだが、太かつ井にしようか、特ロースにするか、いつも悩みながら神田の駅から歩いてゆく。

秋葉原の丸五も取材拒否。ヤマギワや石丸電気が並ぶあたりのどまんなかにある、本格的とんかつ店。私は、ここでは海老フライで酒を呑んでから、特ロースを食べます。

御徒町は蓬莱屋。本家ぽん多、双葉、蓬莱屋という御三家のうち、どれを選ぶのか、という問いはとんかつ道ではなかなか重要な問題なのだが、私は断然、蓬莱屋。ここのとんかつは、日本酒に一番合うのではないだろうか。スパイシーなソースも最高だし、サヤインゲンの味噌汁は上品。調理人も、お運びさんもたくさんいて、賑やかでとんかつ屋らしくてヨロシイ。小津安二郎の色紙と宇野信夫の暖簾が、温かく見守っている。前に三越で売っていたメンチかつを、死ぬ前にもう一度食べたい、というのが私の願いだ。ここのご主人に、今、東京で一番旨いメンチかつは、といったらすかさず銀円亭さんでしょう、といった。玄人にはかなわない。

上野は平石屋。ここは別名鶴亀亭。いろいろだが、ジャンルとしてのとんかつを考える上で欠かせない店だと思う。超細のパン粉をつけてこってり鉄鍋で二十分以上揚げる、とんかつのステロタイプ

福田和也の「とんかつは裏切らない」

第1章 深遠なる「とんかつ宇宙」探訪記

東京山手線29駅のイチオシ網羅。

「とんかつ百花繚乱」

たかがとんかつ、されどとんかつ——肉、油、衣、キャベツ、漬物、味噌汁、店の空間、価格、もてなし方etc. とんかつはそれら一つひとつの複合体である。この多様なバリエーション、その創意工夫、まさに圧巻。東京の街に、今日もとんかつの花が咲く——

ヒレカツ定食2900円

御徒町　蓬莱屋

日本酒に一番合うとんかつ。絶品

◎東京都台東区上野3-28-5 ☎03-3831-5783 営11:30〜13:30、17:00〜19:30、日祝11:30〜13:30、16:00〜19:00 ◎水、年末年始(12/31〜1/3) ¥ヒロカツ定食2900円、串カツ(1本)350円ほか

January 110

**御徒町は蓬莱屋**。本家ぽん多、双葉、蓬莱屋という御三家のうち、どれを選ぶのか、という問いはとんかつ道ではなかなか重要な問題なのだが、私は断然、蓬莱屋。ここのとんかつは、日本酒に一番合うのではないだろうか。スパイシーなソースも最高だし、サヤインゲンの味噌汁は上品。調理人も、お運びさんもたくさんいて、賑やかでとんかつ屋らしくてヨロシイ。小津安二郎の色紙と宇野信夫の暖簾が、温かく見守っている。前に三越で売っていたメンチかつを、死ぬ前にもう一度食べたい、というのが私の願いだ。ここのご主人に、今、東京で一番旨いメンチかつは、といったらすかさず銀円亭さんでしょう、といった。玄人にはかなわない。