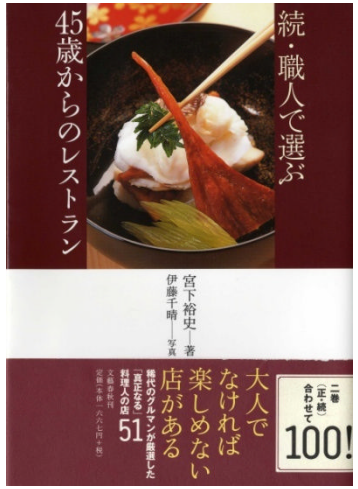
2008/04/10　文藝春秋　宮下裕史著　「続　職人で選ぶ　４５歳からのレストラン」



東京・上野「カツレツ」

蓬莱屋（山岡吉孝）

焼き菓子にも似て芳しい古き良きカツレツ

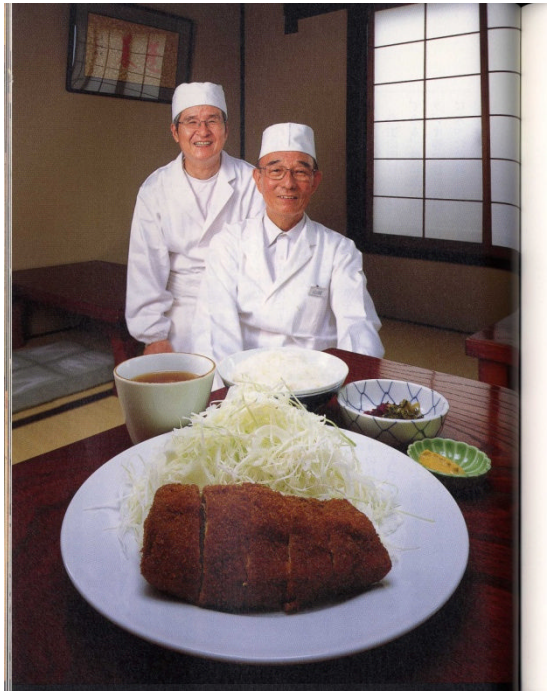
トンカツはロースに限る。ぼくはそう思っている。しかし、時々無性に食べたくなるヒレカツがある。上野「蓬莱屋」。大正三年に創業したヒレカツの専門店である。もっとも、ここではヒレカツとはいわない。カツレツという。元来、トンカツにはもっぱらロース肉が用いられていた、ヒレカツを商品としたのは「蓬莱屋」が最初である。また、始めに高温の油で表面を固め、その後、低温の油でじっくり火を通すという、理にかなった二度揚げという調理法を、トンカツ屋で最初に実践したのもこの店である。

「蓬莱屋」のカツがふと脳裏をよぎるとき、まっさきに浮かぶのは、良質なヒレ肉もさることながら、きつね色を通りこした、褐色に近い濃い揚げ色を持つ衣である。この、カリリと揚がった、硬質感の顕著な薄い衣が大活躍をする。まず歯に心地よいサク感をもたらし、鼻腔へ抜ける、食欲をそそる香ばしさを放つ。そうして、しっとりとして弾力に富むヒレ肉に刺さり、ラード（豚の脂肪）とヘッド（牛脂）を混合した揚げ油固有の旨味を肉にまぶす。さらに、チリチリとしたなんともいわれぬ官能的な食感を、口中全体にもたらす。ヒレ肉の持ち味が存分にふくらむ。マスタードをたっぷりぬってほおばれば、ビールがむやみにすすむ。おいしい焼き菓子を思い起こす、まことに芳しいカツである。

当主山岡吉孝氏は、先代の娘さんの婿養子である。彼は長い間、真空管時代のステレオ、ラジオ等の設計技師をしていた。「蓬莱屋」に入ったのは、四十歳を過ぎてからのことである。それからは自腹で肉を用意して、営業後、温度計とストップウオッチ片手にカツを揚げ、技師的に論理的に懸命に練習に励んだ。「オヤジは天才肌の人でした。百点満点以上のカツも揚げるが、ムラがあった。私は常に八十点を目指してやってきました」。八十点を下るまいと思う強い意志の継続、いわば職人の良心が、いつのまにか九十点を下らないものを生み出すようになる。ぼくが味わってきたカツレツはそういうカツレツである。

齢七十を過ぎた吉孝氏は、常に揚げ場に立つことは叶わなくなっている。残念だが致しかたないことだ。ベテランの職人柴田正幸氏が、代わりの任を立派に果たしている。

どうか二人で力を合わせて、「蓬莱屋」が生み育んできた風格のあるカツレツの世界を、今後とも堅持していただきたい。


当主山岡吉孝氏と右長柴田正幸氏。カツレツ定食2500円。老舗の風格漂う２階の和室にて。

やまおか・よしたか
1936年八王子市生れ。家業は呉服屋。真空管ラジオ設計技師を経て「蓬莱屋」日本橋高島屋店（今はない）に入る。83年より上野本店の揚げ場を預かる。

蓬莱屋（カツレツ）
東京都台東区上野3-28-5
☎03-3831-5783
㊡11時30分～13時30分L.O.
17時～19時30分L.O.
18時～19時L.O.（日、祝）
㊡水
カウンター9席、2階テーブル7卓

東京の古き良きモダンを体現したこの店の（ヒレ）カツレツは、様式美にも似た「型」を持つ。正しく継承されていくことを願ってやまない。

JR御徒町駅北口より徒歩1分。松坂屋上野店の裏手。

●カツレツ定食2900円、ひと口カツ定食2900円、串カツ定食1900円
個室なし
カード不可　駐車場なし