



小津安二郎の
アルメ子帖



ヒレカツ (¥2,900)、ごはんときやえんどうのみそ汁、香の物がつく。メニューはほかにも、ひと口カツ (¥2,900) と、ヒレ肉を贅沢にミンチした持ち帰り専用のメンチカツ (数量限定 ¥1個 ¥600)。



雨の降る日の夢科は
薄ら寒さの身にしみみて
足を丸めて昼寝すりや
とんどん とんかつ食いたいな
蓬菜屋が懐かしや
—— 映画「秋刀魚の味」より

蓬菜屋
◎東京都台東区上野3-28-5
☎ 03-3831-5783
※ 11:30-13:30 (月～金昼L.O.)
17:00-19:30 (月～金夜L.O.)
11:30-14:00 (土・日・祝 昼L.O.)
17:30-19:30 (土・日・祝 夜L.O.)
◎ 水
<http://www.ueno-horaiya.com>



右上/お店は昭和23年に一度改装。以来、60余年にわたって上野を見守ってきた。奥棟譲う外観。左/「秋刀魚の味」のセットのモデルになった、2階の座敷。下/1階には小津監督の色紙が。

ゆかりの夢科高原で、
小津作品を観る映画祭
第12回小津安二郎記念
夢科高原映画祭
会期：10月31日～11月1日
上映作品、イベント、ゲストなどの
詳細は、ホームページへ。
<http://www.tateshinakougen.gr.jp/cinema>

らかヒレカツの秘訣なのです。
小津監督は昭和32年の「東京暮
色」以降、脚本執筆の場を「パ
ナ1」の脚本家、野田高梧の別荘「雲
呼荘」がある夢科に定めています。
この合宿での2人は、朝9時起床
床の朝、朝風呂。酒を飲んで横
になり、散歩。仕事にかかると、
方からまた酒、といった具合で数
月かけて脚本を練ったという。
そんな時に蓬菜屋の「とんかつ」が恋
しくなった小津監督は、自作の「雲
呼荘小唄」に蓬菜屋を詠んでい
る。合宿前には大抵、蓬菜屋に立ち
寄ったというから、よほど好き
だったよう。そんな監督が愛した
とんかつは、今も上野・松坂屋の
裏で変わらずぬ味がいただけます。



佐田啓二と吉田輝雄、「蓬菜屋」を参考に
したといわれるセットにて。
「とんかつもう一ついいですか？」
「うまいですね」
「うまいですね」
「ウン」
——映画「秋刀魚の味」より
写真提供：松竹

「へえ、そうですか、
そいつうまそうだな」
「なんだい」
「ピフテキだよ。うまい家なんだと。
どこです」
「上野の本牧亭。そんなですか。
あそこは結構なだけやってましたね」
「そうですか」
「そりゃ一度行ってましよう。
松坂屋の裏のどんかつ屋は
よく行くんですがね。お前もな」
「ア、あの家がまだ屋台で
やってたころからだ」
——映画「秋刀魚の味」より

小津組を支えた、 とんかつ屋

セットのモデルになり、台詞にも登場する
「松坂屋の裏のとんかつ屋」を訪ねました。

「秋刀魚の味」で佐田啓二演じる
平田家の長男・幸一は、妹(岩下
志麻)が恋心を抱く会社の後輩、
三浦(吉田輝雄)と、とんかつ屋に
連れ出す。父(笠智衆)の「好き
な人と一緒にさせてやりたい」とい
う思いに応えた幸一の結婚作戦
は、三浦にいい人がいたこととは
かな散るが、ビールの肴にとん
かつをお代わり(し)して食べる場
面には、食欲をそられる。
このとんかつ屋のセットは、上
野に実在する「とんかつ屋」蓬菜
屋をモデルにしたという。撮影
に使われたとんかつも、蓬菜屋か
ら運ばれたもの。小津はこの店を
こよなく愛し、「秋日和」では、松
坂屋の裏のとんかつ屋として台
詞にも登場させているほど。その
台詞にもあるように、蓬菜屋は大
正初年に屋台で創業、昭和3年に
今の店を構えて以来、味と雰囲気
を守り続けているのです。当時は
小津組の撮影現場に、とんかつ弁
当を届けることもあったそう。
小津監督が通った頃のメニュー
は、ヒレカツひつつ、ボリューム
自慢のヒレ肉は、まず高温の油で
揚げて肉汁をギュッと閉じ込める。
その後、低温の油へ移して2度揚
げる。これが「ジュシー」で柔