

## 「すきや連」は十周年！



縁は異なるもの味なものというフレーズから、わたしは「すきや連」に気持ちが行く。そうなったのは、すき焼き好きが嵩じて「大晦日はすき焼き！」という小文を某誌に書いて以来のこと。拙文を浅草雷門のすき焼き「ちんや」の住吉史彦社長が読まれ、わたしのすき焼き本を読みたいというリクエストが届いた。

そこで書いたのが『すき焼き通』（平凡社新書）で、発行日二〇〇八年十月十五日の当日に「ちんや」で出版記念会が開かれ、全国のすき焼き店主や女将が集まって盛り上がった。長い歴史のある日本人のごちそうなのに、それまでは業界人が一堂に会する機会がなかったのだ。

そこで、わたしが旗振り役代表、住吉さんが事務局長となり、「すきや連」が結成された。すき焼き文化を後世に伝えたいという主旨であり、住吉さんもわたしも江戸っ子なので、もの好き連中（連衆）がわいわいがやがやのニュアンスがある「すきや連」と、洒落込んだのだ。

連衆には、すき焼き店と牛肉関係者を始め、ねぎ、ごぼう、椎茸などの野菜、しらたきや麩など具材、醤油やみりん等々の

調味料の生産者、酒やワインの蔵元も参加した。それらが結集してこそすき焼きはおいしく楽しくなるからだ。

ということ、メンバー店が腕まくりで用意するすき焼きを年三回、囲むようになってはや十年。すき焼き前に牧場、農家、醤油蔵などを訪ね、開催地ゆかりの銘牛や歴史文化について講話を聞くのも定例である。

そんな時間を重ねて、発足六年目の二〇一四年にはわたしとメンバー店主たちの共著で『日本のごちそう すき焼き』（平凡社）を出版した。もちろん、それ以降も例会は継続中だ。和牛王国の日本だけに、土地ごと店ごとに眞眞の肉が違うし、味付けも甘い辛いと個性があるうえ、隠し味に味噌を使う土地などバラエティ豊か。それが楽しくて、次回が待たれるのだ。

ともあれ、この十年ですき焼きは多様化した。霜降りで、格付けA5の肉に限るという伝説はゆらぎ、適度なサシの肉や赤身肉、各部位の盛り合わせが目ざされてきた。具についても地産地消を第一にし、また伝統野菜を使うなど、郷土すき焼きが普及した。その典型が群馬県。前橋大会で

上州牛、下仁田ねぎ、しらたきなどオール県産すき焼きを囲んだことが評判を呼び、なんと群馬県が「すき焼き県」宣言をしたのだ。すき焼きに使われることで特産品が県内外で認識され、需要拡大が期待できるからだ。風土に根付いたすき焼きは、生産者までも元気にする効果があるのだ。

さて、今年十月十五日はすきや連十周年にして三十回目の記念大会。開催地は第一回目と同じく浅草。プログラムは賑々しく三部構成で、①浅草ビューホテルで式典、②会員店三軒に分かれてのすき焼き会、③ビューホテルに再集合して鏡開き、交流会というもの。

①では歴代すき焼き会の映像が会場に流れ、十年の歩みに一同胸を熱くした。そして各店へ。もっとも連衆は希望の店へ行くだけだが、わたしは三軒はしごするのにお務めなので、ふーふー。

新仲見世の「今半本店」は、食堂風の空間を抜けると数寄屋の別棟に到る造り。当日は山形牛で、ずしりと量感があり、しかも松茸がたっぷり。割下は甘辛バランスがよくてきっぱり。さすが「今半」と付

く店の元祖だけのことはある。

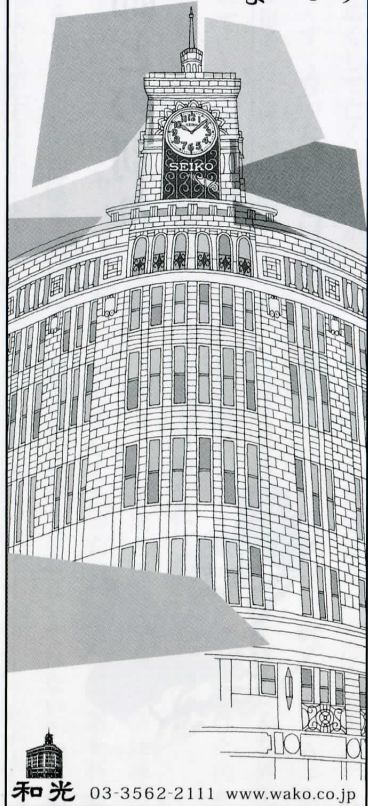
雷門の「ちんや」は昨年霜降り肉の表記を適サシ肉に変えて話題になった。霜降り過剰な肉が出回った結果、霜降り離れが起きている現実を鋭くとらえた当主・住吉さんが、適度にサシが入った真に美味な肉を提供しようというもので、A4の黒毛和牛メスを月齢三十ヶ月以上育てた肉が供される。今回は、宮城県産の約三十一か月もので、リブロース、肩ロース、ミスジ、肩サシカクという四部位の盛り合わせ。甘いのにくどくない割下が肉の味を盛り立てていて、連衆の誰もがとろけるような笑顔になった。

国際通りの「浅草今半」は極上仙台牛だったが、肉もさることながらうま味を吸い込んだ千住ねぎのうまいこと。すき焼きは牛肉の dashi で食べる野菜料理でもあるのだ。座敷を仕切る仲居さんがてきぱきしていて、外食のすき焼きの魅力は彼女らあつての物種であることを再認識した。それにつけても、わたしも腰を落ち着けてすき焼きを食べたかったなあ。

(フードジャーナリスト・食文化研究家)

# WAKO

であいましょう



03-3562-2111 www.wako.co.jp



12月号当選者発表

2018年10月号アンケートはがきに、ご回答ありがとうございました。抽選の結果下記の方々に、写真の浅草今半提供「牛肉佃煮セット」をお贈りします。

兵庫県神戸市 久原加代子 様  
東京都渋谷区 村野日出男 様  
東京都杉並区 名和貞子 様



浅草今半の牛肉佃煮セット  
¥3,240 相当 (3名様)

※読者の皆様から頂いたアンケート葉書は、ご記入いただいた「味の窓」参加店ご利用の感想などを「16～17ページ談話室」に掲載いたします。

Information

- 『味覚春秋』の年間購読をご希望の方は、年間購読料¥4,500 (送料含)を、郵便為替(00140-3-168040)又は現金書留で(株)味覚春秋モンド宛にお申込みください。
  - バックナンバーをご希望の方は、1冊¥432でお送り致します。
- お問合せ (株)味覚春秋モンド ☎03-5786-7506

「すきや連」10周年を祝う会

全国の有名すき焼き店の店主、生産者などが集う『すきや連』の発足から10周年を記念して、2018年10月15日、浅草ビューホテルでお祝いの会が開催されました。『すきや連』は、食文化研究者・向笠千恵子さんの著書『すき焼き通』(平凡社新書)の出版を祝う会として、2008年10月15日に浅草「ちんや」で始まりました。

以来、加盟する全国各地のすき焼き店で例会を開催し、風土に根ざしたすき焼きを味わい、食材の探求、地域文化の見聞を重ねてきました。この度は第30回の例会を兼ねて、発足の地・浅草に歴代の開催店主の皆さんなど108名が参集しての記念セレモニー。記念撮影はすき焼きの歴史に残る圧巻の顔ぶれ。すき焼きの聖地浅草・巡礼ツアーとして、「今半本店」「浅草今半」「ちんや」のすき焼きの老舗3店を巡って見学をした後は、参加者が3店に分かれ、すき焼き懇親会の大宴会。浅草ビューホテルでの二次会は、お祝いの鏡開き、歓談と続けました。



写真左から「今半本店」相澤二郎氏、「浅草今半」高岡修一氏、「ちんや」住吉史彦氏。浅草を代表する老舗すき焼き店店主の皆さん。

味だより

味覚春秋 12月号 No.549

平成30年12月1日発行 毎月1日発行 第46巻第12号

編集発行人 田中美奈子

編集室 高橋香奈枝 / 編集協力 大河原幸子

デザイン・制作 青木 景・双川敬子(K3プラン)

カット 三原ユカ

発行所 株式会社 味覚春秋モンド

☎(03)5786-7506(代) http://www.mikakushunju.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂9丁目5番26号ノレ乃木坂305

振替00140-3-168040 定価432円(本体400円)

印刷 株式会社 耕文社

今年は一気に寒さがやってきそうですが、残すところ年末までひと月となりました。早いもので私が「味覚春秋」の編集長になってから、一年が過ぎました。四十七年発行を続けてきた本誌の歴史を守りつつ、新しい連載やデザインを少しずつ取り入れ、古さを感じない読みごたえのある紙媒体であり続けたいと思っています。

さて今月号から京都・御幸町の京味噌「関東屋」さんがご参加くださることになりました。関西のお正月には欠かせないのが白味噌のお雑煮です。

今年も「味覚春秋」をご愛読いただきありがとうございます。来年も新しい企画を考えてまいります。皆様良い新年をお迎えてください。

(田中)

