本当の「ラグジュアリー」って何？

自遊人

2014.2

Ecological・Creative・Organic
We're designing lifestyles.

価値ある湯屋建築、「長寿館」。

島でロビンソン・クルーソー体験。

"本物"が創る美的空間、「二期倶

ラグジュアリーの再定義

「プライスレス」な宿。

Redefine Luxury

ドラマチックな自然環境が魅力の「星のや」。

「俵屋旅館」という"日本の美"の小宇宙。

360度、満天の星空！快適な山小屋「西

日本の原風景。奥飛騨温泉郷、福地温泉。

一面、砂の世界。ドバイの砂漠のヴィラ。

誰もが想い描く秘湯「鶴の湯」

ウー君 ロン君
ニッポン旨肉どか食い旅

第四回／松阪牛編

**ニッポン津々浦々、旨い肉を求めて旅を続ける、ウー君、ロン君。
肉の生産地を訪ね、その地で大切に育てられた肉を
どか食いしながら、新しくなった『ウーロン茶』をグビグビ。
「旨肉×ウーロン茶」相思相愛の法則を見つけに今回は、
いよいよ真打ち登場、松阪の地へ。**

写真と文章と題字とイラストと
少量横取り食い

椎名 誠

胸さわぎ、胃袋騒ぎ

日本中のうまい肉を訪ね、焼き立てのそれらを食い、『ウーロン茶』飲みつつあまりのうまさに頭が瞬間幼児化し「ボクこれおいしいれーす」「ウメーよー」「あれひゃあまぁ」「おかあさーん」「タハタハ」などと言っては天を仰ぎ、目をつぶり、あまつさえ満腹の涙さえこぼし、時には合掌しつつ、お遍路街道に杖を振り、鈴をならしながら（これは嘘）とにかく旅を続ける男たちを追っているこのシリーズも、かなりの有名産地を回ってきた。

神戸ビーフ、岩手短角牛、宮崎牛に続いて今回はおそらく日本中の人が知っている三重県の松阪牛である。助さん格さんならぬウー君ロン君の二人は、こういう「連載仕事の取材」というバックボーンがないかぎり永久に敷居をまたぐことはなかったであろう松阪の老舗中の老舗「和田金」にやってきたのであった。

道路から見上げると首が直角になるくらい大きな店である。しかも立派で格式がある。勝手口の横で余った肉の切れっ端とネギと焼き豆腐の破片などを使った「おこぼれ牛丼」ぐらいで十分満足する筈の二人は、ナント正面玄関から着物姿の仲居さんに連れられて四階の奥座敷に案内された。初波奈という名の間で十五畳ほどあり、控えの間だけで六畳。

この高級割烹旅館と見まごうばかりの大店には大小、さまざまなしつらえの客間が各フロアにあり、エレベーターからおりたとたんに豊かでやわらかく心地いい香りがただよっている。まぎれもない高級焼き肉の、その匂いのなごりである。

二人の通された大きな部屋の真ん中には、部屋の大きさと比べておや？っと思うほどこぶりの朱塗りの丸テーブルがあり、その真ん中にシンプルかつ先鋭的な鍋支え（ごとく）が置いてある。

広い床の間に斜めに向き合うように置かれた衣掛けには豪華な織物。これまでの取材では靴のままどかどか入っていけるような都会の中の洋風ステーキ屋さんや焼き肉店の取材が多かったので、ウー君、ロン君はこのようなところで何をどうしていいのかわからず犬のように大広間と控えの中間に座るでもなく這うでもない曖昧な恰好をしている。

こういうところに「控えおろう！」などという烈帛の声などかかったら二人は間違いなくその場でひれ伏してキャヒンキャヒンなどと言っていたであろう。「控えおろう」などとはいわなかったが仲居さんが大きなお盆の上に、あれは間

しいなまこと●昭和19年東京生まれ。流通業界誌の編集長を経て、作家、写真家、映画監督など幅広い分野で活躍を続け、旅に暮らす日々を送る。近著に『ぼくがいま、死について思うこと』（新潮社）、『飲んだビールが5万本！』（椎名誠 旅する文学館）等。

夢にまで見た『松阪牛』！
『ウーロン茶』の奥深い味と香りとの相性に
感動感涙感謝感激です！
（ウー君）

違いなく松阪牛がどさりと並んだ大皿をもってしずしずと現れた。
「ははー」
　牛肉崇拝教のウー君とロン君は迷うことなく牛肉様に頭をさげる。
「松阪牛様のおなーりー」だ。
　ところでこの「松阪」なのだが「まつざか」なのか「まつさか」なのか我々のなかにいまひとつ確証がない。世間の多くの人もそう思っているはずである。そこで我々は道々注意してみてきたのだが、駅名とか公的な組織の看板や建物の表記はすべて「まつさか」となっていた。
　肉のおなーりーのあとに挨拶に見えたこの店の松田晃支配人に聞くとやはり正式には「まつさか」なのだという。けれどだいぶ以前から「まつざかぎゅう」と呼称されることが多かったので「まつさかうし」という言い方も併用して使っているそうだ。
　この松阪牛の特徴とはなにか。以下はウー君レポートより。
「全国から優秀な血統の生後六〜八カ月の小牛を導入し、松阪市を中心に指定生産地域で育てた未経産の黒毛和種の雌牛をさす。また、上記の地域は『松阪牛個体識別管理システム』の対象地域でもあり、そのシステムで育てられた個体は10ケタの個体識別番号を与えられ、牛の肥育場所、肥育した農家の名前や品質規格をはじめ、牛の生年月日、出生地、牛の写真、血統、肥育日数などをコンピューターでたちどころに調べることができる」
　ここまで個体識別されていたら牛そっくりの恰好をしても北朝鮮の秘密工作員すらまぎれこむことができない、というわけだ。

唸りながら食う

　ウー君、ロン君は肉の匂いにただもう魅かれていつのまにか立場もわきまえず十五畳の真ん中の朱塗りのテーブルのまわりにすわっていた。あまつさえ仲居さんを言葉たくみに誘導しながらさきほど運ばれてきていた「あみ焼き」などというものを一刻も早く焼いていただきたい、と両手を合わせて頼んでいる。
「あみ焼き・松」一万三千八百円（サービス料別）はヒレ肉である。関西ではよくヘレと呼んでいる。その肉は六〇〇キロから七〇〇キロぐらいの体重の牛一頭あたりで五キロぐらいしかとれない超希少なヒレの部位であるという。
「ひええ。それを聞いただけでもヒレ伏しますね。いやヘレ伏しますね」
　とウー君が関東オヤジダジャレをヘレかましたが、仲居さんも支配人も気がつかなかったか、冷静沈着に対応していただけであったか、部屋の空気に変化はなし。テーブルの上にコンロというよりもいろりの火床とでもいうべきか、上品な炭床ができており、見るからに高級そうな炭がくべられている。これは九州から仕入れているそうだが、丁寧に焼いてあるのでまったく一度として「はぜる」ことなくチリチリと静かに小さな炎をあげている。かなり高い位置にあるごとくの上に網を乗せる。
　せつ子さんという名の仲居さんはこの

住 三重県松阪市中町1878
電 0598-21-1188
営 11:30（土日祝11:00）～20:00最終入店
休 第4火曜日（1月1日、2日は休み）
交 JR、近鉄松阪駅より徒歩8分
創業明治11年、松阪牛の看板ともいえる老舗中の老舗。但馬産の子牛だけを自社牧場で常時、千数百頭飼育している。「あみ焼」（10,800円～／サービス料別）や、「寿き焼」（8,400円～／同上）などを中心に「もっとも松阪牛の旨味を引き出すために」というこだわりのもと、仲居さんが目の前で調理してくれるのも人気の秘密。

和田金
【三重県・松阪市】

★今回のターゲット

[松阪牛]

松阪牛は一般的に、全国から優秀な血統の生後6～8ヶ月の子牛を連れてきて、松阪市を中心として北は雲出川、南は宮川、その流域間の指定生産地域で育てた未経産の黒毛和種の雌牛を指す。和田金はその子牛にもこだわり、但馬（兵庫県）出身の雌牛だけを導入し、自社牧場で飼育している。牛脂の融点が低く口の中で溶けてしまうかのような口当たりの良さが特徴で、きめの細かい霜降りは「肉の芸術品」として世界中で賞讃されている。

道三十年ほどらしい。このお店の「あみ焼き」は、客はただ黙って座っていればよく、仲居さんがすべてをやってくれる。

もっともこういうお店で客が勝手にやると炭を積みすぎて焚き火みたいにしたり、焦って肉を奪ってあちちちっなどといって折角の肉を火におとすわタレの器をひっくり返すわビールを火床に落として「灰かぐら」にするわで、まずろくなことはない。

だからウー君もロン君もよくしつけられた犬みたいにして黙って座ってハアハアいいながら待っていればよいのだ。

肉はヒトキレ六十〜七十グラムぐらいだった。特製のタマリダレにみりんを少し加えたものに手早く漬けて網の上に置く。焼きかたはいろいろなので客の好みに従うそうだが、こういう高級肉はぼくの好みではあるが、基本的には絶対レア系がいい。だから片面二分、裏面一分ぐらいでもう食べられる。

それぞれの皿に与えられたスーパースペシャルゴールデン特上肉にふたりは間髪をいれず食いつく。信じられないくらいやわらかいらしく、あっという間に飲み込んでしまう。そしてウー君もロン君も新たな次のヒトキレを見つめて「ワン!」という。

あまりに急いで噛んで飲みこみすぎてしまったので二人ほぼ同時にウーロン茶を飲む。

ウーロン茶がいかにもうまそうだ。肉にウーロン茶があう、ということがこれほどわかりやすく絵になる場面はなかった(この一連の展開は肉のヒトカケラも食わずにぼくが撮影しているのだ)。

二人はアレヨアレヨという間にどんどん肉を食い、ときどき野菜を食い、ウーロン茶をのみ、さらに網の上の焼きかけの肉をじっと見つめて「ウーッ!」などとまた唸っている。

せつ子さん、なんていうことを

野菜はししとう、タマネギ、にんじん、長ネギ、しいたけなどで、これも肉と肉を焼いているあいだにてぎわよく焼かれるのですべての展開は早い。二匹、じゃなかった二人はだんだん落ちついてくると「生醤油だけちょっとつけるのもいいすね」とか「洋芥子があいますなイヒヒヒ」などといって少し余裕が出てきて人間のような会話をしている。

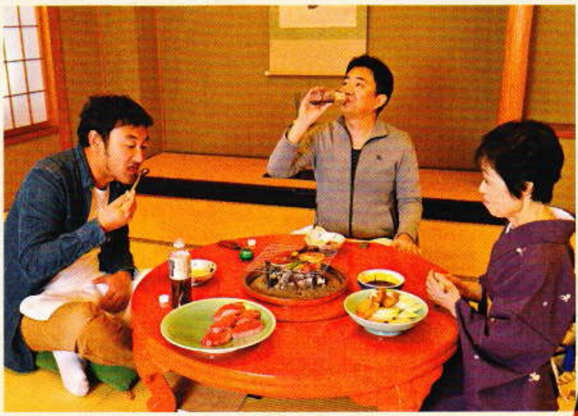
そしてなんと続けて次は「スキヤキ」ということになった。

これはぼくのリクエストでもあったが、もちろんウー君、ロン君も「いろんな料理で松阪牛の神髄を体験、確認しなければなりませんから」「我々もけっこう辛いんですから」などといいながらさっきから握っている箸を放さない。

松阪牛の専門店における「スキヤキ」に興味があったのは、関東(東京)の「スキヤキ」との違いである。本当のスキヤキとはどのような手順でつくるのか、ということについてぼくはよくわかっていなかった。

いやぼくだけでなく「スキヤキ」はよく食うし好きだが

名物「寿き焼」。最初に大きな肉を焼き、それから野菜などを加えていく。



仲居のせつ子さん(右)がすべて焼いてくれるので、ウー君ロン君は完全に飲み、食いに集中。

特製ダレに漬けて、素早く焼いてくれる。

ロン君は、涙を流しながら松阪牛にかぶりつく。

これ以上ない満足顔でウーロン茶をグビグビやるウー君。

本当の作り方はよくわかっていないという親父のほうが多いのではないかと思うのだ。よく体験するのは、そういう親父が集まってスキヤキをやるときの共通パターンだ。みんな知っているふうなコトをいう。まず脂のカケラで鉄鍋の底をまんべんなく拭く。ここまではいい。しかしそこにいきなり長ネギを全部投入してしまうバクダン投下お父さんみたいなのがでてくる。

「スキヤキといったらとにかく長ネギですよね」とバクダン投下お父さんがいう。すると向かいにいた親父がそこにあるハクサイを両手で掴んで完全投入、という物量技に出る。

「なんてことをするんですか」といいつつ「オシタジがなければ話にならんでしょうが」などと叫びつつどどどっと「したじ」が投入される。そのスキに「わたしコレに目がないんで」などといいつつ

松阪は江戸時代の国学者、本居宣長の生誕地。錦に染まる松阪城跡の銀杏下にて。「だからどーした」(撮影の椎名)。

旅の収穫

夢に見た松阪牛とウーロン茶との味わいのハーモニー (ウー君)

ウーロン茶香る秋深きこの日、松阪牛の松阪牛たるゆえんを知る (ロン君)

エノキ茸と糸コンニャクが全体に投網のようにばらまかれる。「みなさん、あせっちゃいけません。ニクを。ニクを。ニクをいれないとスキヤキにならんでしょう。まだニクはまったく入っていないんですよ」もう殆ど涙声だ。

このようにして鍋のなかはいろんなものがごった煮となった阿鼻叫喚鍋になっていくのだ。

まあここまでひどくなくてもだいたい関東で作られ食べられているのは「スキ煮」になってしまうことが多い。そういう意味で今回は長年の謎的課題にはっきりした答えを示してもらえるだろう。

仲居さんのせつ子さんは、まず鍋の底に脂の小さな塊をいれて全体をこすりつける。ここまでは同じ。しかしその次に間髪をいれずにかなり大きな肉を二枚並べて焼いてしまうのだ。その二枚で鍋の全部を覆ってしまうくらい大きい奴だ。

「せつ子さん、なんてことをするんですか」

思わずそういいそうになってしまった。

続いてその肉の上に白い粉を大量に振りかける。

「そ、それはなんですか?」

「お砂糖ですよ」

そのお砂糖、どんぶりいっぱい用意されている。西のスキヤキは砂糖を沢山いれるとは聞いていたがまさかのっけからこんなに!

「せ、せつ子さんなんということを」

ぼくはついに叫んでしまった。

「大丈夫ですよ。そんなに甘くないですから。不思議ですね」

そういいつつ肉の砂糖煮の上にシタジと昆布ダシ汁を少しふりかけて出来上がり。溶き卵の中にいれて食べる。

「ふまい!」

口の中いっぱいだったので、飲み込んでからちゃんと「うまい」。

せつ子さんは続いて野菜と豆腐を並べて焼く。やっぱり焼くのだ。スキヤキなのだからそれで正しいのだ。それからタマネギをどさっ。これには驚いた。へえ、スキヤキにタマネギなのか。ぼくはタマネギ好きだからいい。しかし一番好きな糸コンニャクは用意されていない。聞けば、あれは石灰が入っていて肉を固くするのでご法度とのこと。やはり関東とはずいぶん違う。

豆腐やタマネギが焼けてくるとまた肉が投入される。タマネギがほどけて知恵の輪リングみたいになっているがタマネギ好きとしては糸コンニャクのかわりにこれで勝負できた感じでなかなかいい。最後にかなりの量のミツバが投入されたのがかっこよかった。ウームこれが夢に見た本格スキヤキか。おそるべし「松阪」。

でも本格派とはいえ砂糖どっさり入れのスキヤキはぼくのような甘いもの苦手にはウーロン茶の助けがないと最後までタタカエなかった。ウーロン茶ありがとう。しかし、最後には白いごはんと気のきいた漬物三種。鍋に残ったいろんな使用具材のカケラのよせあつめをごはんにかけると、これがまた絶品。ウー君がごはんのおかわりをしている。本当はドンブリめしでいきたかったようだ。