

## 名古屋の居酒屋

昔からお酒が好きだ。これは親父から引き継いだもので、数少ない「趣味」でもある。昔はウィスキーを飲んでいたときもあったが（院生の頃はサントリーレッド・ホワイトなど）、最近は家ではもっぱら焼酎、とくに芋焼酎である。夏でもお湯割りにして飲む。外ではビールと日本酒、こちらも夏でも熱燗と決めている。洒落た居酒屋で、ひとり寂しく日本酒を熱燗でちびりと飲むのが、なんとも言えない。



そんな居酒屋が名古屋伏見交差点の角にある。写真にあるように、名古屋の居酒屋のなかでも老舗といわれる大甚本店である。よく雑誌やネットでも紹介されている。ビジネス街の真ん中であって、なんとも「味」のある風情がよい。つい暖簾をくぐりたくなる。



大甚には年に数回だが、かなり前から来ている。いつ来ても超満員である。先日、近くで仕事があり、久しぶりに暖簾をくぐった。開店の時間には、1階は早くも満席。2階にも席はあるが、混雑することが多い。料理は小皿に盛りつけしてあり、それを自分でテーブルから取ってきて食べる。この料理がまた酒の「つまみ」にぴったりである。よく口にするのは、小魚や野菜の煮付け、そら豆などだ。



大甚はとにかく酒が美味しいのが一番だ。賀茂鶴の大きな酒樽がおいてあり、香り高い酒がほどよい加減に2合徳利にお燗される。おかみさんが「専属」でお燗をしており、それを見ているだけでも楽しくなる。まさに「おかん」である。徳利はきちんと温められ、酒の味を引き立たせている。

小さなお猪口で何杯か飲むと、すぐに気持ちよくなる。小皿に盛りつけられた料理もすぐになくなってしまふ。また料理を取ってくる。この料理の盛り付けを担当するのが店のご主人である。テーブルに並んだ小皿がなくなってくると、大皿から器用に小皿に振り分ける。ご主人がじつに面白い。店に入ってくる客に、「鏡の前」などと大きな声で案内する。常連さんは「指定席」があるらしく勝手に席まですすむ。「お勘定」といふと、ご主人がテーブルの徳利と小皿を見て、大きな算盤でパチパチと計算する。その早いことにも感心する。お代が書かれた小さな紙をもって、入り口近くのおかみさんにお金を払う。店に入ってから10数分しか経っていない。

ほろ酔い加減で店をあとにして、目の前にある地下鉄の階段を下りる。これを書いていて、また行きたくなった。

(2014年12月18日)