

居酒屋で心の充足を

表題は中日新聞 1 月 5 日・6 日朝刊。リードから一昨年 1 月に始まった市民版連載「人情交差点」では 12 話にわたり、市井に生きる人々の姿を追ってきました。新春特別企画として、連載の題字を手掛けたグラフィックデザイナーの太田和彦さん（70）と本紙の寺本政司社会部長（53）の対談をお届けします。場所は、太田さんが「日本一の居酒屋」と呼ぶ中区栄一の「大基本店」。サヨリの刺し身やアナゴの煮付けをつまみつつ、ほろ酔い加減の二人の話題は人情から居酒屋論へ。太田さんの発言を一部紹介したい。

居酒屋は互いの人生を肯定する場所。相手に深入りせず、その場限りの関係でも、互いに互いの人生を肯定していることが確認できればいい。

居酒屋で大切なものは人情です。ネットは人情の敵です。相手の顔を見て話すから人情が生まれる。口では言えないことが表情から読みとれる。それが酒の良さです。人情復活、大賛成ですよ。人情なくして、なんの人の世ぞや。

居酒屋ほど県民性や気質が出る所はないですね。名産品を食べ、地酒を飲んだだけで帰っちゃうのはもったいない。食べてから、方言の美しさに耳を澄ませ、地元の人々の顔を見る。地方だと小さい店に、偉い人もそうでない人もみんないるから面白い。

名古屋の物足りなさは、私にとっては飲み屋小路がないってことにつきますね。「人情交差点」を読んで、名古屋の特徴的な気質を読み取ろうとしています。東京なら江戸っ子、大阪なら浪速っ子の気質がある。「人情交差点」から、名古屋っ子の気質が浮かび上がってきそうで、それがこの長期連載の意義ではないかと。

解説によると大基本店は 1907（明治 40）年創業。45（昭和 20）年 3 月の空襲で焼失し、終戦の 2 年後にバラックで営業を再開したが、酒がなかったためそばを売っていた。48 年から再び酒を扱い、54 年から現在の店舗。テーブルや座敷に相席で座るのが特徴で、漫画家の東海林さだおさんや政治家ら著名人にも愛されてきた。料理は小皿に盛られた総菜を自分で選んで取っていく方式。酒はビールと日本酒（賀茂鶴、菊正宗）のみ。

大基本店にはたまに寄る。いつも満員でなんとか席を確保する。熱燗を注文し、小鉢の「あて」を取りに行く。樽の香りの賀茂鶴がなんとも美味しい。ほんの 10 数分で席を立つ。店の親父さんが大きなそろばんで勘定する。名古屋ならではの居酒屋だ。

（2017 年 2 月 18 日）

