

会員の広場



わが居酒屋者

畔柳 昇（名古屋）

今、居酒屋ブームだという。そもそも居酒屋とはなんだろう。広辞苑（岩波書店）には、店先で酒を飲ませる所。また、安酒を飲ませる店。大辞林（三省堂）では、簡単な料理とともに安く酒を飲ませる大衆的な酒場——とある。要するに酒を手ごろな値段（料理を含ま

む）で飲ませるところということだろう。

チエーン系の大衆酒場が街に多く出現している。そこには若い男女が、グループで楽しそうに飲み騒ぐ光景をしばしば目にする事がある。飲み物、料理が大方、均一料金に設定されており、価格的にも安く、懐の寂しい若者たちが一日の疲れを癒す場所としては、たいへん良い機能をはたしているのだろう。

私が心に描く居酒屋はこうしたチエーン系のいわゆる大衆飲み屋は入らない。私の居酒屋観は、まず店内はさほど広くない。カウンター中心で、脇か奥に小上がりが一つか二つある、せいぜい二十人程度の店である。主は中年になろうかという夫婦と若い女性（できれば）が一、二人というのが好ましい。客は

近くのお馴染みさんが多く、交わされる会話も小難しいものではなく、ましてや議論めいたやりとりは禁句である。出てくる肴は、ごく普通の食材を主人の手で見事に調理されたものであれば極上。酒は当節世間にもてはやされ、入手が難しいといわれる類のものでなくとも、地酒中心、飲み手の嗜好に合うものであれば十分である。

最近民放BS・TVで居酒屋をとりあげた番組が多くなった。BS各局が趣向をこらして放映しているが、居酒屋評論家といわれている吉田類「酒場放浪記」、太田和彦「いい旅いい酒いい肴」が長続きしているだけに面白く見させる。番組の指向しているところは全く異なっているようだ。吉田氏の「放浪記」は

下町の酒場を中心に、店に居合わせた相客とやりとりしながら、店の良さを盛りあげるという手法である。片や、太田氏の「いい酒」はこれも下町中心であるが、店の主・店員とのやりとりを主にとりあげ、彼らとの会話を中心に、店の良さを引き立たせる手法のように思われる。

いずれにしても、居酒屋は極めて日本的な空間であり、そこに存在するものは、客（男女を問わず）と日本料理を中心にした肴と良く合う日本酒がすべてである。そこで私がこの番組で学んだ居酒屋客心得三原則を披露したい。一、常連客を敬うべし。二、大声でしゃべるべからず。三、長居をするべからず。これから心して居酒屋の客になろう。