

# 店主の能書き

## 『石と石燈籠』

京都の三千院の段々を昇っていく時、庭園の段々が自然と一体となっていて、なぜか上り下りが苦にならないのです。

都会のビルの地下への昇り降りに、そんな楽しい段々をつくれぬものだろうか。

世田谷の東名高速の入り口近くに「豊前屋」と言う銘石店があります。

今から十年前、これから造ろうとしていた渋谷の「かつ吉」の階段の石を「この店で決めてやろう!」と考え、入り口に足を踏み入れた時に、私の目にとびこんできたものは、まるで「この主人のような顔をして、真正面に堂々と立っている石燈籠でした。」  
「こいつを、うちの店の看板にできないだろうか?」

食べ物商売は、まず店の名前「かつ吉」をどうお客様に印象づけするかが第一です。



そう言うことは私にも分かってはいたのですが、その時もう一人の私が囁いたのです。

「そいつは、お客様に聞いてみることにしたら……?」

こうしてその石燈籠を買うことになったのですが、燈籠の火袋のところに、鉄びんと火箸と炭入れと五徳が彫り込んであるのを見て、その時これはなんなんだろうと思いました。

店の階段と通路には、彫刻の入った御影石と丹波石を使用しましたが、それは私が石というものの良さに、だんだんとのめり込んでいったからです。

こういう訳で、渋谷の「かつ吉」の店の前には、今その石燈籠が立っております。

今回この文章を書くに当たり、この燈籠を調べていたら、これは社寺の献灯用の燈籠ではなくて、茶人が自分の庭に立てるために、江戸時代の後期に白河石で作らせたもので、「京都の善導寺」という名前まであった、ということがわかりました。

古い石は「強さ」と「柔らかさ」そして「わび」と「さび」を抱え込んでいると思いつけてきた私の最初の大冒険は「かつ吉」のこの石燈籠でした。

## 『かつ吉とんかつ』

「かつ吉」という名前は、私の父・吉田吉之助が初めてとんかつの店を出した時につけたものです。

とんかつとは、ヨーロッパのロース・カツレットを「こんな美味しいものはない!」と感動した日本の調理人が、この豚肉を厚くしたらもっと美味しくなるのではないかと考え、ヨーロッパではフライパンで焼いて、それからオーブンに入れて、ロース・カツにしあげているのを「初めから最後まで油で揚げてみたら……」と発想しました。まずうまい豚肉を選んだ上で、油も色々工夫して「揚げる油の温度がとんかつの美味しさを決める!」ということ等を、すべて揚げた時の二本の箸で感じ取っていきました。「今日もコロッケ、明日もコロッケ……」という唄が流行った昭和の初期には、とんかつはもう「最高に美味で贅沢な日本の食べ物」という評価が定着していたという、長い時間をかけて日本人が作り出していた素晴らしい「食文化」だと、私は思っています。

父の吉田吉之助の父・すなわち私の祖父は、岩谷松平という人でした。

この人は明治の初めの頃、鹿児島から出てきて「岩谷天狗煙草」という煙草会社を設立し、従業員が二十万人という大会社までにし、一年間に払った法人税が当時の金で「四百万円!」

だったという大変な人でした。が、その頃アメリカのフィリップ・モリス社が世界中にその権益を広めようとしていて、日本の煙草の製造会社と業務提携しようとしていたのに「薩摩っぽ」として凄い危機感を抱いた祖父は、自ら国会議員となって「煙草の専売法」を通したために「岩谷天狗煙草」は国に買い取られ、それから始まっていく思いもかけない状況の中で、私の父は吉田家の養子になりました。聞いただけでも大変な人生を歩いていったものですから強烈な「自意識」があり、どうしても自分の作った店に、自分の「吉」の一字を入れたかったのだと、今私は思っております。

## 『食べ物商売』

「食べ物商売」は、お客様がすべてをきめます。

「食べ物」は「味」が第一の筈なんです。入ってきたその店の構え、出されてきた食器等で印象が変わっていき、そのあげく「ご注文は？」と聞きに来たウェイターの印象が悪かっただけで「これから食べる全部が不味くなってしまふ……」という恐ろしい商売だと、私は思っています。

でも、誰がなんと言おうと「味」が第一の筈です

## 『美味しいとんかつ』

当たり前のことですが、とんかつはその豚の良さがまず第一です。

うちの豚肉は、鹿児島産の黒豚を主にした最高級の肉です。

肉に指を深く突き入れた時、その指にからみついてくる感じと、脂がしつとりと乗っていて、「キメ」のこまかい肉が最高なんです。

使っている生パン粉は日本産の最高級品です。

生パン粉の糖分が多かったり、揚げる時の温度が高かったりすると「キツネ色」とんかつが「タヌキ色」になってしまうんです。

揚げ油は、一般的には豚から取ったラードを使うのですが、うちではとうもろこしの胚芽からしか取れない「コーン油」と「胡麻油」を混合して揚げています。

揚げる鍋は、油と水に分かれているフライヤーができたので、揚げかすは水に落ち、油はもう一度油に戻るのです、最高の油が二倍も長持ちして揚げられるようになりました。

そして、あとは揚げ職人の腕です。

「肉」「パン粉」「油」「腕」、この四拍子が揃わない限り、美味しいとんかつはできません。

その上、失敗は一回も許されないので。失敗したら、そのお客様には二度と来てもらえないのですから。

## 『別盛りカツ丼』

だいぶ前のことですが、私が入った店の柳川鍋は、どじょうとごぼうと卵が調理されて陶器の鍋の上に乗し、ご飯は別にもってありました。

それがヒントで、だからからか、とんかつと玉ねぎと卵をその鍋で調理して出し、ご飯は別にしたらどうか？という案が出されて、激論の末、実際に出してみましたら、この「別盛りカツ丼」は「大受け」となって、他でも真似をするトンカツ屋が沢山出てきました。

そういう時はたまらなく嬉しく「やった！」という感じで、それからはアイディアも色々出てくるようになり、現在ではレパートリーも増えて、トロロや野菜の乗ったヘルシーな「替わりカツ丼」なんかが、若い女性の方に好評のようです。



## 『海老フライ』

海で育つ「車海老」は、同じ種類が川(淡水)でも育ち、これをブラック・タイガーと言って、顔や姿は同じですし、成長は海育ちより倍くらい早いのですが、味がひとつ落ちるのです。

味の良い「海育ち」の車海老をパン粉にまぶして揚げた時の味で色々と研究してみました。

その中から出てきた結論は、海老の業界では数のもとも少ない、天然ものとしては日数のかかっている、業界ことばで「3・4サイズ」と言う一番大きい海老が最高の味だ！ということです。

また海老の頭は足が早いので、頭のついたその「3・4サイズ」の新鮮な海老を、どうコンスタントに仕入れる事ができるかが勝負になっています。

ぜひ一度食べてみてください。



## 『ビーフ・ステーキ』

とんかつ専門店が六十坪以上に広がっていると、仲間連れや家族連れが多くなってきます。そして、その中の誰かが必ず言ったりします。

「私、ビフテキが食べたい！」

「ビフテキ」の焼き方は、まず強火で焦げ目を両面につけて（肉汁が逃げない為に）それから弱火にして焼いていくのです。

焼き具合は、その牛肉の持つ弾力で見ます。

弾力とは「自分のお尻の感触」なので、ちよつとやってみて下さい。

まず、立ったままで自分のお尻を触ってみて、その弾力の肉が「レアー」。

次に、座ったままのお尻は「ミディアム」。

膝をおなかにつけて、触った固さの肉が「ウエルダム」。

どうですか？自分で焼いてみませんか？

「えっ？焼くソースが難しいですって？…」そんなことはありませんよ。実はうちの系列店のソースが、全部今のソースになってしまったのには、次のような出来事があったからなんです。

だいぶ前、水道橋の「かつ吉」でのことです。

「ビーフ・ステーキ」は、その店のシェフが牛肉や野菜などを何日もかけて煮込んだ「デミグラスソース」をかけて焼く味が、その店の味になります。

水道橋の「かつ吉」では、開店の時に神戸の一流ホテルのシェフをスカウトしてきて『デミグラスソース』を作らせ、自慢の「ビフテキ」を焼かせていました。

その頃、毎週金曜日の同じ時間に、ポロシヤツ姿で、ひとりビフテキを食べにくる男のお客様がありました。

ある日、その方が「今日は、ビフテキを醤油で焼いて貰えませんか？」と言ったのです。

シェフは、プライドもあるので抵抗したのですが、その方も「うまい肉を引き立てるのには、醤油が一番！……」と言い張り、ついにシェフも醤油で焼いて出し、その方も満足して帰られました。

その後で私たちも醤油で焼いて食べてみて、その美味しさにびっくりしたのです。

醤油の焦げる香りと牛肉とが、こんなに合うとは思っていませんでした。

それから、うちの系列店は全部この「醤油焼き」になったのです。

そのお客様の名前？……作家の、あの三島由紀夫さんです。

どうですか？牛肉を醤油で焼いて食べてみませんか？

## 『赤だしの八丁味噌』

「味噌」は難しいです。

年配の方々は小さい時から「味噌汁」を飲んでいて、その味になじんでいるものですから、他の「味噌」の味をなかなか認めようとしません。

でも、言わして貰います。

シオノギ製菓の乙卯研究所で、当時、醸造とカビを専門に研究をされていた近藤平三郎さんに、私の父が「とんかつに一番合う味噌は？」と尋ねたところ、即座に「角久」の三年ものの八丁味噌です！」という答えが返ってきたそうです。

愛知県岡崎市にある老舗・「角久」の赤味噌。

大きな樽に数百個の石を乗せて三年間寝かせるため、この味噌は粘土のように固く、値段も高い上にくせが強く、かつおぶしを二倍も使わなくてはならない「赤だしの味噌汁」なんです。何回か飲んでみると、「とんかつ」との相性から、病みつきになってしまいました。

「ほんとうに美味しいお味噌汁：：」とお客様に言われた時、私は「こだわり続けてきて良かった！」と、つくづく思います。

近藤平三郎さんは、後にその業績から「文化勲章」を貰った方です。

最後にお客様から、よく従業員が聞かれる品々について、この際説明させていただきます。

## 『岩谷天狗煙草』の看板



私の祖父が興した「岩谷の天狗煙草」を売るために、当時の小売店が掛けていた看板なのですが、古物商を通してようやく五つほど私の手に入りました。

煙草の種類と共に、納めた「法人税」の額がそこに彫られているのが、とても「明治」らしくて面白いと思っています。

渋谷の「かつ吉」では、一つは店の壁に、一つはトイレへの通路に掛かっています。

## 『天下第一関』

これは、中国の万里の長城の第一の関所。幅・十三メートル、高さ・十三メートルの要塞が海の中から始まっている最初の関所「山海関」に掛けられている題額を模して、私たちの手で彫ったものです。



父は若い頃、この拓本を中国の人から貰い、それにまつわる伝説を、まだ小さかった私に何回となく語ってくれました。

この「天下第一関」の「一」の字だけが台風で吹き飛ばされてしまい、名だたる書家を連れてきてこの「一」の字を書かせたのですが、どうしてもうまくいきません。そして、山海関の門前にある食べ物屋の小僧さんに書かせたら、以前の「一」と同じ、見事な「一」の字を書いたというのです。どうして書けたのかは、彼は毎朝客の来る前に、この「一」の字を見ながら雑巾掛をしていたので、その書家の心で書けた、という話です。

万里の長城に従業員たちと行き、夕暮れの山海関でこの額を見た時は、思わず涙が出てきてしまうほどの感動でした。

ところが、それほどの額なのに、書いた書家の署名が無いのです。

理由を聞きますと「今回は私が選ばれて書いたが、私よりもっと上手な人がこの地に来たら、その方に書き直して貰って頂きたい」ということで署名をしなかったという説明に、もう一度感動してしまった私です。

渋谷「かつ吉」の入り口の階段の横に掛かっています。

父の「拓本」の方は、水道橋の「かつ吉」の壁面にあります。

## 『喝』と『心華』の額

福井県・永平寺の元管長の高階龍仙禅師さんが、父のために書いて下さったものを、私たちが、「木彫り」にしたものです。

「心華」とは、渋谷のかつ吉をやるに当たり、心に華を持たなければいけないという意味で、「喝」の方は、文字どおり「喝」をいれることと「かつ吉」の「かつ」を掛け言葉にして書かれたものです。

「心華」は入り口の上に、「喝」は入り口を入った正面に掛けてあります。



## 『亥』の額

この字は、作家の川端康成さんに、父が「孔雀羽の筆」で書いてもらったのです。

豚の祖先は猪で、「トンカツ」だから「亥」を書いて下さいました。

水道橋の「かつ吉」のは木彫りで、渋谷の「かつ吉」のは、私の家の窯で焼いた陶板の「亥」です。



## 『そば猪口』

そば屋で「もりそば」を頼むと「ダシ」を入れて出てくるそば猪口。

そば猪口に書かれた、手書きの様々な絵柄を見ると、それを作った江戸時代の陶工達の顔が見えてくるような気がするのです。

日本の陶磁器は、長い間、寺社や権力を持っている人達だけのものでしたが、江戸時代にな

って「瀬戸物」と言われるほどの庶民的な広がりを持つていく中で、そば猪口という小さな画面を与えられた陶工達は、江戸の庶民を相手にして描いていた浮世絵師達のように、色々な絵を描きまくり、それを焼いていったのではないのでしょうか。

その多彩な絵模様と染付けの呉須の色の虜になってしまい「これで、店の壁を飾ってみたら……」と考えて、あつちこつちで買い集めたのが、いつの間にか三千数百個になってしまい、現在渋谷の「かつ吉」と水道橋の「かつ吉」の飾り棚に納まっております。

まだ説明したいものが、いっぱい置いてあるのですが、今回はこのくらいにしておきます。





## 『箸置きについての繰り言』

九州の小さな定食屋に入ったら、テーブルの上に何気なく「箸置き」が置いてありました。私は凄く優しさを感じました。

突然、変な疑問が湧いてきたのです。

「どうして東京の飲食店は、箸置きを置かないのだろうか？」

私は店を作るために、樺、栃、檜などの堅木の材木を丸太買いしています。

「うちにある堅木の端切れで箸置きを作り、テーブルの上に置いたら、お客様はきっと喜んでくれるに違いない！よし……」

わが家のガレージで、その堅い木を、ますサイズに切って、それをグラインダーで形にしていきます。

凄まじい音と、猛吹雪のような木の粉。

私は、目にはスキーのゴーグルをかけ、口には大きなマスクをして、粉まみれで一つ一つを形に仕上げていきました。

それに「漆」をかけるのが、我が社の社長の仕事です。

漆塗りは、明るい部屋では駄目なのです。

薄暗い部屋で、一つの「箸置き」に、彼は何度も漆をかけていきます。

そうやって六百個作り上げ、渋谷と水道橋と新丸ビルの「かつ吉」と「菩提樹」の四軒の店の全部に出す事が出来ました。

とても評判が良いので、すっかり嬉しくなりました。

ところが、たった二ヶ月で二百個も無くなっていたのです。

何と表現したら良いのか？とても複雑な気持ちになっています。

こんなことがありました。

若いお母さんが、小さなお子さんを連れて食事にみえたのです。

テーブルの上の「箸置き」を指差して、お子さんが言いました。

「あッ、うちのと同じー！」

お母さんの顔は、ちょっと赤くなりました。

一九九九年三月二五日

『かつ吉』の主人（現会長）

吉田 次郎