

あまカラ道中記

扇谷正造

角川書店

昭和36年5月10日 初版発行

著作者 おおぎ や しょう ぞう
扇 谷 正 造

発行者 **角 川 源 義**

印刷所 **中光印刷株式会社**

製本所 **株式会社鈴木製本所**

発行所 かどかわしよてん
株式会社 角川書店

東京都千代田区富士見町2ノ7
振替口座 東京 195208番



あまカラ道中記 300円

序 文

どこで読んだのか忘れたが、フランスの有名な小説家が五六人集まって食後の雑談を楽しんでいる席上で、聞き手が誰であったかも知れたが、

「あなた方が物を書く上で、何が一番必要か」

と質問した人があった。これには、大家連も即答が出来ずに、みんな口ごもっていたようだ。ところが、その中の一人が、

「そりゃ情熱さ」

と答えた。この明答に安心して、一座はまた愉快に雑談を楽しむことが出来た。

扇谷さんは、物を書く上に一番大切なこの情熱を持って生まれて来た人だ。この随筆集のどの一篇を読んでも、あなたは扇谷さんの情熱に圧倒されるだろう。

扇谷さんの情熱を証明する話がある。それは彼がまだ若く、朝日新聞社へ入社したての頃、東北の或る支局詰めを命じられた。彼の「えんぴつ軍記」という随筆集の中に「あの野郎」(かけ出し時代の一コマ)というのがある。あれに書かれている時代ではないかと思う。

肝腎のところを覚えていないが、その頃彼は裁判所巡りをしていた。何か法律上のことを知らない

かったばかりに、とんだ失策をしたというのだ。

人知れず赤面した彼は、その日をキッカケに俄かに法律の勉強を始めた。法律を一カ条でも読んだ方は御存じだろうが、あんな頭にはいりにくい悪文はない。法律の専門語は殊に分りにくい。

それも、一日の勤務を終えたあとの疲れた頭で読むのだから、余計分りにくかったろう。それにもかかわらず、彼はその困難を征服して、すっかり法律通になってしまった。その頃には本社詰めに變つて折角の法律知識も必要がなくなつたけれど――

こういうことは、余程の情熱漢でないと出来ることではない。例えば、彼がアメリカの食べ物、或いはストリップ・ショー――殊に「ブルー・ミラー」について語るのを聞いていると、彼が真に迫ろうとしていかに唾を飛ばして語っているか、その息使いまで聞えて来る。

そこへ持つて来て、彼は非常な勉強家だ。例えば、私に小説を書かせようとする時には、私の小説のすべて――ではないまでも、目ぼしい作品はあら方読んで来る。こんな親切な編輯者は――昔はいたが、現今では彼以外には一人もない。だから、この随筆集で、彼はアメリカ、ヨーロッパのいろいろなところへ案内して行ってくれ、いろんな物を見せてくれ味わせてくれるが、今言つた勉強と情熱を打ち込んで語ってくれるので、我々は彼と一緒にどこへ行っても必ず堪能させてもらう楽しみがある。

彼は好奇心が強く、健脚だし、大胆だし、細心だし、いろんな五官が発達しているし、知識欲にも燃えているし、恐らく私自身がアメリカ、ヨーロッパへ行つたのよりも詳細に知らされ、味わさ

れ、知識を得させてくれる。その点、彼の再現力の遅^{たくま}しさに負うところが少なくない。

小説家のような再現能力、彼の描写力には、必ず或る楽しいリズムが打っている。

彼のこのしゃべり方の楽しさは、彼が新聞社の編輯室で彼の見聞^{けんもん}を、彼の感想を、彼の思想を語る最初の発声法を覚たことに源を発していると思う。

彼の文章がいつも現代のセンスを帯びている原因もここにあると思う。

彼が「忘れ得ぬ人々」を語る時、もう一つの彼の性格が私達を柔かく包んで来る。彼の傑作「お代り」や「婆や」のことを書いた随筆と共通する人情である。「お代り」や「婆や」を書いたものなどは、最早随筆から離れて、短篇小説の域に踏み込んで来ている。ここは恐らく彼自身のオアシスであろう。

小島政二郎

目 次

序文

小島政二郎

一

第一部 あまカラ道中記

九

ニューヨークの日本料理店

一〇

アメリカの食通

三

アメリカのあまカラ誌

七

イギリスの田舎料理屋

三

ヤキトリ中近東風

四

アイ・セイ・バアマン

四

マニラのすし

五

すとりつぶ・あ・ら・かると

五

アメリカの換気孔

六

ベルリンのナイト・バス

八

ロンドンの公園横丁

九

パリの「気ちがい馬亭」

一〇

おりえんと・ア・ラ・おへそ

一〇五

三つのこと

一二三

「エンジョイ」ということ

一二三

「ソフィステイケーテッド」ということ

一二五

「日本インターナショナル」ということ

一二三

第二部 忘れ得ぬ人々

一三九

東の人・西の人

一四〇

よき先輩・よき同僚

一七

一本の赤い糸

一八

二人の友

一九

めぐりあい

二〇

スピッツの光ちゃん

二〇

千代ちゃん

二〇

第三部 新人教育論

二七

新人教育論

二八

旧い編集者・新しい編集者

二八

あとがき

二五

第一部

あまカラ道中記

ニューヨークの日本料理店

1

ニューヨークの日本料理店というと、八軒ある。支局の尾崎君に調べてもらうと、その八軒というのはこうなっている。

「都」(新潟県高田市出身の塚田数平さん)、「斎藤レストラン」(名古屋出身斎藤もとさん)、「末広」(熊本県出身田中菊枝さん)、「つるや」(カリフォルニア二世の鎌田光枝さん)、「東京すき焼」(鹿児島県出身の松元松市さん)、「日本食堂」(福岡県出身木村忠蔵さん)、「安芸」(福岡県辻本千代子さん、福島県塩塚静子さん、広島県岡村敏美さん)、「富士」(三人の共同経営? 調査洩れ)の八軒で、このほかに日本人クラブの食堂がある。そのクラブには今度、アサヒビールの山本為三郎氏が世話し、大阪の「吉兆」が進出したという話だ。

ニューヨークでの私の滞在期間は、昭和三十三年の四月と、五月末の二回の訪問だったが、それも前後合わせて二十日足らず、出かけたのも「都」「斎藤レストラン」「末広」それに「日本人クラブ」の四つの食堂だけである。

「都」の塚田さんのことは、もうかなり有名だ。お年もたしか、八十いくつかだったと思う。パッフィ・中野という二世の人の案内で出かけた。生涯独身で、食うに困ってはころがりこんで来る日本人を何年となく面倒をみているということだ。私が行った時も、だれか活花の何かの先生が厄介になっていた。長身で、まだまだ腰はしっかりしており、どこかバタ臭く、すでに国籍はアメリカ人だが、あきらかにわれわれよりはるかに「日本人」で、「欧化した明治人」というものをマザマザとみた感じだった。

「女房？ あんな面倒なものはいりません。やれハンドバッグだ、首飾りだ、貯金だ、手切れ金だ……」

老人は、こういって、手をふった。その手のふり方は枯淡という言葉があてはまるふり方だった。

「斎藤レストラン」の斎藤もと女には、私は、ちょっと商売気を出してインタヴューをこころみた。この現代の「女傑」のお話はなかなか面白かった。それは、こんな具合だった。

「私の旅券はE・1というんです。旅券の分類からいうと、経営者、あるいは社長さんという分類に入るんだそうですよ。アメリカでこのヴィサを持っているのはいまのところ私一人だっている話。エエ、アメリカに、日本人は大勢いるけど、とにかく支店長さんでも、大使さんでも会社か、銀行か、日本国家の雇われ人でさアネ。私の場合は使用者なんですってよ。

はじめの動機？ ええ、若いころダンナ（彼女は名古屋の舞妓さんだった）に連れられて世界一周したんですよ、十七、八歳のころでした。その旅行中、一度は、おいしい日本料理を毛唐さんに食べさせたいと思ったのネ。フランスで、そこでの日本料理が余りまずかったので……。その念願

をやったいま果したわけなんです。だけど、若さというものは、強いもんネ、今度来てみてニューヨークが、ちっとも私には新しい街じゃないのよ、若い時ってものは、身体で、こう、物を感じるのでしょうネ。

まアネ、戦争中、上海^{シャンハイ}で店を開いていたことも、たいへん勉強になりましたネ。上海ってところはこわいところでネ。朝と昼と夜とで物の値段がガラリと変るんです。私のやってた店がつぶれたと思ったら、仕入れておいた在庫品で儲かり立ち直ったなんてこともちょいちょいありました。つまり経済が不安定なんですネ。それに較^{くら}べりゃ、ニューヨークなんてものは、甘いものよ。第一、経済の底がちがいます。あんなに高いエンバイヤー・ステート・ビルディングはどうして建てる事が出来る？ ニューヨークってところは地層が四十メートルも深い岩盤なんですよ。しかも地震もない。中央公園に行ってみると、岩石が地面の上に出てますものネ。それをみて、ハタと思った。この岩盤の深さがアメリカ経済の底の深さなんですネ。どだい個人の消費力がちがいますもの。

そこに目をつけて、いいもの、一流のものを出そうと思いました。東京の一流のものをここでも同じお値段でというわけですネ。そこでまず場所の選定、アメリカ国内では西海岸は始めから止めました。ロサンゼルスやサンフランシスコにはいろいろな方が多年にわたって地盤を築いておられるんだから、と思ひ東部に目をつけたのです。そしてやっとこの場所を選んだんです。〔扇屋註＝住所は SAITO RESTAURANT, (JAPANESE CUISINE) INC. 70, west 55th. Street, New York 19, N.Y. (Tel: JU 2-7810.) で、ニューヨークの繁華街五番街の裏通り、まア、日本でいえば銀座の並木通りといったところ〕資金？ 銀行から借りましたよ。二、三年ボヤボヤしたけど、結局、商売の上では、その方がよかった。

例えば、ニューヨークの冬はエアコンディションの結果、室内は案外暑いということを知らしめた。むしろ春秋が辛いとかネ。まア、そういうこと、いろいろとね。いよいよ開店、その時は三日間で千五百人ばかり内外人を呼びました。これが日本ブームにちょうど、あったわけネ。『ニューヨーク』をはじめ新聞や雑誌がジャンジャカ書いてくれました。おかげでまアまア、というところですよ。

テーブルは百五十。お客は毎夜三、四百人で、その中六割は外人、一週間(六日間)二千ドル位の売上げですが、五十二、三人の人を使い、その着物や、店の造作変えとなると、まだまだで、なかなかですネ。たとえばタタミね。これは消毒済みというハンコを市役所から貰えばそれはいいんだけど、この国では床板は認めてくれないんですよ。で、この店のタタミの下はコンクリートなんです。タタミがムレるのでそのための掛りなどでいろいろ苦心しています。

私しゃ、外人さんにはいつもいつてやるんです。『食べる時と眠る時は赤ちゃんに還ればいいんだ。赤ちゃんはクツをはいて、オッカさんのオナカから生まれて来ましたか?』というと、外人さんはクツを抜いで、タタミへ上るんです」

というわけで意気軒昂たるものだった。店の隣の八階建てかのアパートに、三部屋の私室を持ち、二世の秘書を使っていた。とにかく開店一年ばかりの間に彼女がここまでのして来た理由として、在ニューヨークのある消息通はこういつていた。

「とにかく手のうち方が鮮かなんだ。ニューヨークには、この商売の方での一つの国際的な網がある。それにまずわたりをつけた。第二に、いままでの日本料理店は、いわば自然発生的に出来たものだ。はじまりはコロニアル・スタイル(植民地スタイル)といってもよい。まアいつてみれば、

日本人相手のめし屋の大きくなったようなものだ。そこへ彼女ははじめっから、『企業としての日本料理』を身体をはって輸出して来たのだ」

といっている。一昨年の秋にちょっと帰国したが、ついに、加瀬国連大使時代の国連大使館付のコックの永久居住権のヴィザをとって連れて帰った。鮮かなスカウトぶりである。

参考まで、「斎藤レストラン」の献立表をお目につけよう。まずア・ラ・カルト（一品料理）だ。

A La Carte

1. SUKIYAKI choice of beef, pork or chicken, with vegetables, prepared and served at the table
.....4.00 (単位フル以下同じ)
2. TEMPURA Various seafood and fresh vegetables deep-fried in vegetable oil.....3.25
3. TERIYAKI "Teri". to shine: "Yaki" to broil. Exciting? A Barbecue with soy-sauce, your
choice of beef, pork or chicken.....2.90
4. SHIWOYAKI Pork or chicken broiled with salt. Served with lemonsoy sauce.....2.90
5. KABAYAKI A venerable Japanese dish. Eel, split and broiled in a rich piquant sauce.....3.90
6. LOBSTER GUSOKUNI Lobster in Armor! Chopped lobster in its shell cooked in our special
sauce.....3.50

ア・ラ・カルトのメニューはこの六つだが、この調子で、はなはだ解説的なメニューがくりひろげられる。参考までもう少し紹介してみよう。

まず、ディナーだ。これはスーブの外にはんの外二皿つきで、てんぶら仕度四ドル五十セント、