

## 料理人 4 代 (006)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

### エーラクの味

3代目司朗が古川から小島に性を移したのは、彼が中学の時です。初代銀治朗の妻小島みやは戸主であり、孫の司朗に小島性を継がせることになりました。戦後に法が変わり、元に戻るかと問われた彼は、そのまま良いと答えたため、私は小島家の長男として生まれました。昭和 33 年です。

昭和 36 年古川信治朗は体を悪くして隠居。小島司朗に全てバトンタッチとなります。新栄町の広小路通りに面する並びは 2 階建てがほとんどで、広い空き地があちこちにありました。

時代を先取るようなハイカラなイメージも出そうと改装し、昭和 40 年店名をキッチン ニューエーラクとします。豪華なパーティー料理の出張もこなしていましたが、出前も多く受けていた大衆食堂で幼い私もスクーターで父の前に乗り、配達に同行していました。

今残っている、キッチンニューエーラクの最初のメニューから抜粋してみますと、ヒレカツ 300 円、ロースカツ 250 円、テンドーロインステーキ 550 円、オムライス 160 円、コーヒー 60 円と印刷されています。

当時既に看板となっていた「みそかつ」は、三州味噌とワインの香をわどよく調和させた独自のおすすめとして紹介されており、お好みのとんかつに 30 円にかけていました。

これは、初代銀治朗がまだ屋台の時代に串かつにかけていた「どてみそ」の流れではありません。2代目信治朗の弟の竹治朗が一の宮で開いた古川屋は洋食と和食の 2 つの顔を持つ店で、鮎の魚田にかける味噌だれをとんかつにかけたところ大変評判が良く、それを本家栄楽亭に伝えたのです。田楽の味噌はやや甘味が強いので、父は肉料理に合うように改良し、とんかつだけでなく、要望があればステーキやハンバーグにもかけていました。その味は味噌も選りながら改良を重ね、私が受け継いでいます。

もう一品、エーラク独自の味として知られていたのが「こがねかつ」です。パ



キッチン ニューエーラク

ン粉の代わりに米の加工品を衣に使った物で、油をほとんど含まないためサククリとした食感とまろやかであっさりした味が新鮮な味覚となっていました。また、みそかつとしても、パン粉の衣より相性がいいのではという声が多くあり、パン粉と米、2色の衣を盛り合わせた「エーラクみそかつ」は、店を代表する品でした。

昔からのやしらいすさに加え、流行のポークカレーライス 150 円もメニューに有ります。大きな鉄のバットに入れたカレー粉と小麦粉をオーブンで煎る様子が記憶に残っていますが、このカレーは数年で消えることとなります。人気もあり、ステーキ用の牛肉の端を角切りにして炒めたビーフカレーは豪華版でしたが、カレーの香りが店中に広がって他の料理を味わうのにじゃまになってしまうという判断です。世間ではハヤシからカレーへという流れだったのですが、その逆を選び、ハヤシに力を注ぎました。

先日、25 年ぶりに会った幼馴染みは、当時店の裏手に住んでおり、夜、店と母屋の間に灯る練炭の火を鮮明に覚えていると話していましたが、それは大きな寸胴鍋に肉の端切れやすじ肉、野菜の余り等、その都度炒めては一週間ほど煮込み続けていた、デミグラスソースの元になるものでした。

日曜日の早朝、若い衆の当番が一すくいづつ木べらで裏ごしにかけます。時には私もやらせてもらいましたが手伝いになるわけもない徹底した作業でした。

今に至っても、ハヤシソースは神経を使う仕事です。大量に使う玉ネギは季節により味が変わるのとはより、冬には産地も小さく限定されます。牛肉は時代とともに、仕入れる品種も部所も大きく変わり続けてきました。より良い素材を探りつつも、求める味はやはり子供の頃からの懐かしい味に落ちつきます。店の味を継ぐというのはそういうことなのでしょう。