

満席です

「すみません！ もう満席なんですよ」と向こうから店主の声が聞こえる。でたでた！と向かいの夫に目配せする。座敷のテーブルには私たちを含めて三組の客。あと二組分空いているし、カウンターも空席だ。でも、入り口からはこの光景は見えない。通いはじめた頃、実は何度かこの「満席」に遭遇した。以来、予約は欠かさない。

「ととやむらた」は滋賀の琵琶リールヒルズ（と我が家では呼んでいる顔をしめる。「新鮮」って言葉、僕は一切使わないんですよ」

ここでは獲れたての一番いい状態で締めてもらった魚を二、三日寝かせてから出す。新鮮とはある意味対義。魚にストレスを与えない「放血神経締め」で旨味成分をできるだけ残し、さらに熟成させるのだ。

運ばれてきたのはお皿いっぱい横たわるメバルの煮付け。「白いご飯、持ってきましたよか？」。お店を手伝う店主のお母さんがいつもの笑顔で声を掛けてくれる。大きくつまみ上げた身を口に入れ、急いでご飯を頬張る。初めてこの煮付けを頼んだ日、「ああこのタレ、ご飯にかきたいわー」と思わず声に出してしま

高級住宅地）、青山地区にある魚専門の日本料理屋だ。店内のあちらでは、品の良さそうな家族が静かに食事を楽しんでいる。こちらではつけかけを脱いだ夫がワシワシとおしほり顔で顔を拭く。

真つ先に出てくるのは七輪。先付を炙っていた。今日は「マンボウのホルモン」。漁師の間で「ひゃくひろ」と呼ばれる珍味だそうだ。水族館で見たことのあるビジュアルをなるべく思い出さないように口に



満を持して登場、たれが絶品！

った。以来、白ご飯とレンゲはセットだ。お行儀が悪いこの食べ方を推奨してくれているみたいで嬉しくなる。

普段は手持ち無沙汰でモソモソしだす夫も、ここだと落ち着いて愉しめるようだ。無口なりにボソボソと他愛のない話まで持ちかけてくる。

入れる。味と食感ほとんどミノ。少し焦げた生姜醤油の香りにどんどん箸が伸びる。

「だって、知ってる魚が出てきたって面白くないじゃないですか」

まんまるお腹の店主は、三歳の頃から図鑑がボロボロになるまで見ていたという生粋の魚好き。おまかせの造り盛りにベタな魚が載ることは稀だ。左からアカヤガラ、ウスバハギ、ホウボウ……こちらがポカんとしていると、その生感から名前の由来まで解説してくれる。皮を少し炙った「焼き霜造り」の刺身は、しっかりとした歯ごたえ。あえて皮を残すのはその食感と、皮と身の間が一番脂がのっているため。

新鮮なんですよ…と言うと店主は

この店では「遅い」と「ゆっくり」の間が絶妙に保たれている。

「僕にとって料理をしつかり出し切る限界が三組なんです」

十分なもてなしが出来なければ、失うのは目の前の客だけではすまない。それならいっそ出直して来てもらう方がきつと気に入ってくれるはず。あの「満席」は誠実さであり、自信だ。「その分、売上は全然上がらないんですけどね」と店主はなんだか嬉しそう。周りの店がころころと変わるこの場所で、来年十周年を迎える。

美味しい魚に飢えていたお腹が十分満たされ、琵琶リールヒルズから我が家へ。つかかけ姿の夫がつぶやく。「明日から節約やな」。