

## だからテレサ・テン

●「港屋」虎ノ門



「港屋」。この名前を聞くと、条件反射でびくっとしてしまう。あの凄まじい行列を思い出して。

愛宕神社の参道すぐ近く、交差点の角に長い列を見かけたら、それは「港屋」詣でのひとだかりだ。私が目撃した最長は（測ってないけど）二十メートル、いや三十メートル。地下鉄の虎ノ門駅方面から歩いてきてのけぞり、野鳥の会のひとになって目視計測すると、夏の昼前なのに七十人を軽く超えていた。夢でも見たかと思ひ、数日後に行ってみたらまたおなじ夢を見てしまい、尻尾を巻いて退散。テレビで紹介された直後だったらしいが、あの異様な光景は忘れられない。

世間では、「港屋」はこう呼ばれている。

立ちそばのニューウェーブの源流。

“港屋インスパイア系”を生んだ革新的存在。

インスパイア、つまり「港屋」に触発されたり刺激を受けたり、影響を受けて現れた店や味があちこちにある。虎ノ門ヒルズが現れるずっと前から、愛宕神社のはす向かいにすつくくと立つ孤高の存在だが、その前代未聞のオリジナリティがそばの自由度を大きく塗り替えてしまった。麴町「そばうさ」主人、小島和樹さんにしても、「港屋」のそばを食べてカミナリに打たれ、「自分の進む道はコレだ!」。決意を固めて会社を辞め、苦闘ののち「そばうさ」が生まれた。そばだけではなく、「港屋」はひとの人生まで変えてしまう。

二〇〇二年オープン当初から現在にいたるまで、ともかくすべてがオリジナルだ。似た店も、似た味も、どこにもなかった。初めて店に足を踏み入れたとき、面食らうというより、私は頭がついていきませんでした。

看板がない。探さなければ店の名前もわからない。店内はやたら黒っぽく、間接照明のライトは灯っただけでもうす暗く、だからそばもよく見えません昼間でも。カウンターはつかい黒大理石の直方体で、お客は四辺を取り囲むかっこうで立つ。大理石の平面のセンターは水をゆらゆら湛えた水盤、洒落た花が活けてある。BGMはジャズだったか、クラ

シックのピアノ曲だったか。どうしたって西麻布あたりのバーなんか思い出すわけだが、いや、いまそれはぜんぜん求めていないんですけど。そばが食べたいだけなんですけど。自分の思考回路を軌道修正するのに苦勞を強いられる。しかし、すでにこの時点で「港屋」の土俵に引きずりこまれていたと気づくのは、店を出たあとのことだ。

一杯のビジュアルにも、あっと驚く。頼んだ冷たい肉そばは、黒みがちの、見るからにびんびんの手強い麺。その上に刻み海苔のエベレストがそびえ立つ。井いちめん、大量の白ごま、刻みねぎ、薄切りバラ肉の雲海。惜しげのなさを愛でていいのか、呆れているのか、どっちにしても有無を言わさぬ迫力だ。ダメ押しは、ラー油のパンチが効いた甘辛い濃厚なつけ汁。つけ麺は敬遠してきたはずなのに、ぐいぐい追い込まれてしまうのは、コシの強いそばとのバランスが成立しているからだろうか。おまけに、ひと口ずつ、そばに絡みつく相手が違う。箸でヨイショと持ち上げたそばにまとわりつく刻み海苔、そばに貼りつく白ごま、そばにまみれるラー油風味のつけ汁……ええと、そばってこういう食べ物だったっけ？

開店以来十六年間、味もメニューも動かない。  
もり 600円

海苔もり 700円  
胡麻もり 700円  
海苔胡麻もり 800円  
冷たい肉そば 870円  
温かい鶏そば 870円

不動の六種類、つけそばだけ。確信犯だな、と思うのだが、面白い、新しい、うまい、楽しい、いろんなキモチといっしょに懸命に噛みしめたくうち、浮かんでくるのは「納得」の二字だ。うす暗い店内に四方から響くズズ、ズズツ、そばを手繰る音。黒大理石を囲む奇妙なフォーメーションで立つお客のあいだには、うつすらと連帯感のような空気さえ漂っている。

なんかぐやじい。そもそも、そば一杯を食べるときこんな状況に追い込まれたことがなく、味も空間も粹からハミ出している。でも、いつのまにか爽快感を覚えていた。あれは、自分のそば体験が更新された快感ではなかったか。そう思いいたると、あの長い行列もまた「納得」の証明に見える。

「港屋」には摩訶不思議な引力がある。目の前にあるのはそばの姿をしているが、なにか

べつの食べ物を食べているような――。

ひさしぶりに行くと、「港屋」は、もっと暗くなっていた。

天井も壁も黒一色、ストイックに塗りこめられ、昼間なのに、天井の間接照明の灯りが夜空にまたたく星々に見える。正面の黒壁には、漫画家、弘兼憲史氏から贈られた、島耕作の額装自筆画がきりつと飾られており、ご真影にビビる。いまや会長になった島耕作は「港屋」の熱いファンなのだ。

店主、菊地剛志さんは黒の半袖Tシャツ姿で、ひとり厨房に立つ。注文が入るたび、そばをゆで、冷水で締め、丼に盛り、刻み海苔をどかつとのせ、白ごまを振り……店主みずから完全ワンオペレーション。出来上がったそばをのせ、にこやかにトレイをお客に手渡すのも、店主みずから。

店に入ると、まず最初に注文と支払いをすませる方式だ。そのあと黒大理石前へ移動、居場所を定めて待っていると、女性スタッフから声がかかる。

「一番め、二番め、三番めのお客さま、お待たせしましたー」

おれだ、あたしだ。番号札があるわけでもないのに、自分の順番を間違えもせず、お客

が肅々と受け取りにゆく。お客のほうが馴らされたこの流れも、すでに「港屋」スタイルの一部なんだな。営業は午前十一時半から午後五時までぶっ通し、三十分間のインターバルを置いたのち、夜の部は午後五時半から八時まで。行列は日常茶飯事だから、開店直前を狙って来るお客も多い。東京に大雪が降った翌日、寒風吹きすさぶなか、夕方五時過ぎには八人が並んでいた。

ニューウェーブの源流を生み出した立役者、菊地さんに訊いてみたいことが山ほどあった。いったいどんな発想を持ち込んだら、こんなオリジナルなそばがつけられるんだろう。これほど自由になれるのだろう。

菊地さんご自身はなににインスパイアされたのか、すぐく気になります。

「僕はもともと銀行にいたんです。山形に資本がある地方銀行の東京支店に勤めていました。そのとき僕が感じたのが、組織が大きくなるとやりたいことができないうこと。どうしても、稟議を回して、決済をもらって、となっちゃう。でも、僕は自由にいろんなことがやりたかったんですね。学生の頃から自分で商売をしたいなと思っていました」

えーっ、銀行員だったんですか！

「大学四年のとき、一番最初に就職試験に受かったのが銀行だったというのが、その理由

で(笑)。四年間銀行にいましたが、お金や投資に興味があつたわけじゃないんです。でも、いま考えたら、銀行での経験がなかったら、とても自分で商売できなかつたですね」

やりたい商売のイメージはおありだったんですか。

「大学は文学部だったんですけれど、本当は美大に入りたい人じゃありません。ずっともやもやした思いを抱えてたんでしょうね、美大に入りたい人じゃありません。銀行で借金数えてるんだらうって。ただ、脱サラするとき、そば屋じゃない選択肢はいろいろあつたんです。たとえば庭師とか、車の板金屋とか」

庭師！ 意外ですけれど、なるほどなあとも思います。庭師って樹木との対話ですよね。それに、自分のつくりたい庭を自分の技術でつくる仕事だから創造性が高いし。

「ええ。もし庭師になっていたらとしても、おそらくそれまでにない庭をつくっていたはずなんです。銀行を辞めてここを開いたのが二十七歳、当時は若かつたから怖いものがなかつた。やるしかない、という気持ちでもないし、これで食っていくという気持ちもとくになかつたんです。ただ、とにかくどこにもないもの、ほかにないものをつくろうと最初から思っていました。僕には師匠はいないんです。どこかのそば屋で働いた経験もない。ぜんぶ独学です。庭師になつていても、板金屋になつていても、独学で学んだと思います。

誰かについて修業させてもらおうなんてことはもう」

考えもしなかつた。

「一ミリたりとも。やっぱり自分の性格ですね。何でも自分でやりたい。野球でいえば野茂英雄さん、あのトルネード投法ってありえないじゃないですか。ゴルフでいえば青木功さん、スイングとかぜんぶ持論ですよ。要するに、自分で道筋を立てたいよ、というわけなんです」

その独立独歩の精神は、育ち方にも関係していますか。

「僕が育つた環境は、親は放つたらかしてなにも言わなかつた。塾に行くと、みんな親が送り迎えしてたけれど、僕の親は『勝手に行けば』。僕だけひとりで歩いてトコトコ通ってました。ただ、なぜかわからないけど休むのが嫌で、学校も塾も皆勤賞でした。途中で止めるのが嫌い、なんでも自分でやりたい、たぶんそれだけなんだと思うんです。ものづくりの一番大事なところは、売れる売れない、成功するしないじゃなくて、タマシイの入り方だと思う。ひとりの人間がつくつたものにはタマシイの入り方において敵わない」

そこです！ なぜ菊地さんのタマシイは、そばに繋がつたのだろう。

「あのう、僕テレサ・テンが大好きなんですよ」

はい。

えっ、この話の流れでテレサ・テン!?

ほかんとしていたら追い打ちをかけられてしまった。

「庭師とか板金屋になるのいいなと思っていたんですが、僕は十代の頃からテレサ・テンがすごく好きで、ルックスとか雰囲気とかしゃべり方とか、僕が女性だったら彼女みたいになりたいなんて思ってるくらいです。もちろん曲も好きで、一番よく聴いたのは『時の流れに身をまかせ』。そのなかにすごく気になるフレーズがあったんです」

ほう。何ですか。

「♪そばに置いてね　いまはあなたしか愛せない」

……………。

あ？

そば…………蕎麦…………？

「そうなんです！　閃いたんです。これは本当のことで、でもマスコミの方とかにはだれも言ってません。書かないでもらっている話で…………」

いえ、書かなきゃならない話です。書かせていただきます。

「つくづく思うんですけど、世の中ってそんなふうにできているんじゃないでしょうか。

ご縁というか、巡り合わせ。弘兼憲史先生とのご縁ができて店に直筆の画を飾らせていただいています。僕が読者としてずっと「島耕作」を愛読していて、その漫画に登場させていただいたのも、『港屋』を始めたから。僕の持論ですけど、人生あみだくじみたいなもんだなと。右を選ぶか左を選ぶか、その積み重ねによってゴールは百%違う。僕は『そば』が閃いたけれど、おなじ麺でもラーメンやうどんはまったく考えなかったですから」

話が麺方向に戻ってきてよかった。

テレサ・テンというあみだくじを引いた菊地さんは、まず都内のキッチンスタジオを借りた。自分がつくりたいそばをどうつくるか、食材を買いこんで三ヶ月間毎日通い、試作の千本ノック。座右の書は『蕎麦の事典』（柴田書店）。料理本は、「自分の参考にはならないと思っただけで見なかった」。師匠もトレーナーもなし、よしこれでいこうと着地したとき、だれかに意見を求めもしなかった。

その結果としてのオリジナルな味。醤油は千葉の醤油蔵で専用につくってもらっている。聞いて、また腰を抜かした。そこまでやるのか。そこまでやりたいのか。

「野球でいえば、自分でバット削ってるようなもんです。売ってるバットで打とうなんて

思っていないですから」

菊地さんの辞書には「市販品」という言葉もない。

「だから、うちのそばの味を真似しようと思っても絶対できない、追いつけないと思います」

十六年前「港屋」が港区愛宕に現れたとき、がつんと噛みごたえのあるそばにだれもが驚いたのも計算づくだった。初めて食べたとき、私は、獐猛なそばだなどおのいたし、気を抜くとこつちが負けてしまうなとも思った。いちおうそばと名前はついているが、この港に連れていかれるのか。その不思議で強引な感覚はいまも変わらない。

巷で話題にのぼり続けている「港屋」のナゾがある。あの引きの強い麺は、どんな素材を使っているのか。こんにやくが入っている、いやタピオカらしい。もっともらしい話が出回っている。

じっさい麺になにが使われているのだろう。

「そば粉、小麦粉、あとは企業秘密です」

にこにこしながら、あっさり却下。でも、さらに食い下がってみる。韓国の冷麺の味に似ています。韓国では、そば粉にじゃがいもとか緑豆の澱粉を混ぜていますが。

「いや、じゃがいもは入っていません。澱粉も入っていないし、緑豆でもない。タピオカとかこんにやくでもないです。へんてこりんなものが入っていません、あくまでも正當なそばです」

それ以上は断固教えてくれなかった。麺の太さは、「これ以上太いと野暮ったくなる、これ以上細いとおいしくなくなる」。だしとラー油の効いた醤油勝ちのつけ汁も、麺とのバランスを考えて濃い。新橋や虎ノ門界隈の男性に的を絞って、すべてがインパクト強めの方角を向いている。

ユルい立ちそばのイメージとは逆方向の内装だ。ストイックな黒壁、バーカクラブのような間接照明、黒大理石の直方体のカウンター……てつきりインテリア雑誌とか店舗設計を研究した成果だと思っていたら、これも菊地オリジナルだった。中央に花器を置く黒大理石の水盤は、小学校の同級生が住んでいたマンションのアントランスで見た記憶をヒントにした。西麻布っぽいけれど、そう言われれば昭和の香りもほんの少し。本当は美大に進みたかったという菊地さんの脳内には魑魅魍魎が棲んでいる。

無理を言って厨房を見せてもらった。店主のワンオペで操る厨房に入ると、コックピットのような機密感を感じる。きつとこもこだわった設計なんだろうなと思つたら、凶星

だった。長細い厨房は整然としてシンプルだが、すべて特注だ。什器の配置まですべて開店時に自分で考えたが、いま直したいところはなにもないという。

「自分でも、この完成度はすごいと思うんです。当時はアドレナリンが出ていたんでしょねえ(笑)」

厨房に立つと、店全体が見渡せる。厨房スペースの横一列に並ぶのは、右から、麵をゆでる大釜、ゆでた麵を水で締める槽、さらに低温で締める冷水槽。もうもうと湯気の上がる大釜の上部には、大きな排気口が配置され、やはりむだのない設計だ。まず驚くのは約六十センチの大釜のでかさ、深さ、バーナーの数の多さと火力の強さ。ぼこぼこ沸騰する六十リットルの湯で麵を一分十秒ゆで、すぐさま水にさらし、さらに氷で締めてから丼に盛りこむシステマティックな一連の動き。ただし、夏場と冬場ではゆでる秒数が微妙に変わるし、湿度や気温によってもズレる。麵の感触、色、艶、香り、湯のなかで対流するようすから目が離せない。氷水で締める秒数にしても、冷やし過ぎれば一瞬でそばが硬化してしまう。つまり、それだけ麵の個性が強いということなのだろう。だからこそその完全ワンオペ。

これは感覚的な話なんですけど、と菊地さんが言う。

「歌でいえば、だれかに詩を書いてもらって歌うという感覚じゃないんですよ。自分の好きなように作詞して、好きなように曲をつけて、歌いたいように歌うっていう世界観。シンガーソングライターでいえば、井上陽水さんとか松任谷由実さんとか」

とはいえ、歌いたいように歌っても振り向かせられない歌は星の数ほどある。「港屋」は「インスパイア系」とまで言われて立ちそばに新風を吹き込んだ革新的存在だ。自分の歌が、これほど聴かれる理由を菊地さんはどう考えているのだろう。

「それはもうわからないです。ウケようと思ってつくっているわけではない、自分の世界観を表現したいと思ってつくっているだけです。ただ、自分がつくるそばで世の中を変えたいという気持ちはありました。その結果、そばの自由度を少しは変えることができたかなとは思っています」

そばで世の中を変えたい——とりあえずだれの口からも聞いたことのない言葉だ。

提供スタイルも、「港屋」独自のものだ。女性スタッフがお膳にセットして手渡す海苔山盛りのそば、つけ汁、生卵、そば湯、箸、ときどきチョコレート一個(ー)、つまりプリフィクス。お客が受け取る重量感(じっさい、かなりの用心が必要です)は、つまりそばをめぐる時間の流れそのものと気づくとき、「世界観」という言葉の意味にはつとさせられ

る。

食べていると、隣から「港屋」ビギナー」の会話が聞こえることがときどきある。

「この生卵、いつ使えばいいんだよ」

「後半に入れると、味が変化するのが面白いって聞いた」

「攻めがむずかしいそばだな」

店主の思うツボである。

開店前からできる連日の行列は自由度への共感だろうか、リベンジだろうか。

菊地さんがぶつちぎった。

「そばをつくっているんじゃないと思っています。僕はそば屋ですが、そばを売ってるつもりはない」

ほう。

「じゃあなにを売っているかというと、文化を売っている。もっと言えば『菊地剛志屋』。だから、もし庭師をやっていたとしても、『菊地剛志屋』だったと思う。『港屋』に来てくださる方は、僕のそばを食べに来てくださっているという自負があります。鮎屋もいっしょですよ。大将が握った鮎を食べたいんだけど、ランチ営業に行ったら若手が握ってる

というのは……。だから、僕は絶対ここにおいて、自分でそばをつくる。なにかを決めるとき、ひとになにかを言われて動いたりしません。基準は自分」

むくむくと訊きたくなった。あのう、ご家族はおありですか。

「ないです。独身です。これも自分のポリシーで。結婚する機会は何度かあったけれど、そのとき結婚していたら現在の自分はありません。もし結婚したら……うーん家族が楽しくなっちゃって仕事どころじゃなくなる可能性がある。だから、自分を戒めるために結婚はしていない。いまは百%仕事。結婚して家族八十・仕事二十になるのが怖いんです。もし結婚しても別居ですね、最初から（笑）。会うのは月イチか年一回でいいかなあ」

やっぱり訊いてよかった。

帰り道、虎ノ門の交差点で信号待ちをしていると、浜本さんがつぶやいた。

「基準は自分……矢沢永吉みたいなひとだなあ。文化を売っている……角川春樹かなあ」  
私は、菊地さんのフルネームを何度も反芻していた。「剛志」ってすごいな。あみだくじを引きながら、けっきょく名前通りの人生を突っ走っている。

「そばを売ってるんじゃない、菊地剛志を売っているんです」

島耕作でもおいそれとは言えない。

港屋

東京都港区西新橋3-1-10

●営業時間 11時半～17時、17時半～20時(売切れ仕舞い)

●定休日 土・日・祝



- もり 600円
- 海苔もり 700円
- 胡麻もり 700円
- 海苔胡麻もり 800円
- 冷たい肉そば 870円
- 温かい鶏そば 870円
- 大盛り 100円

