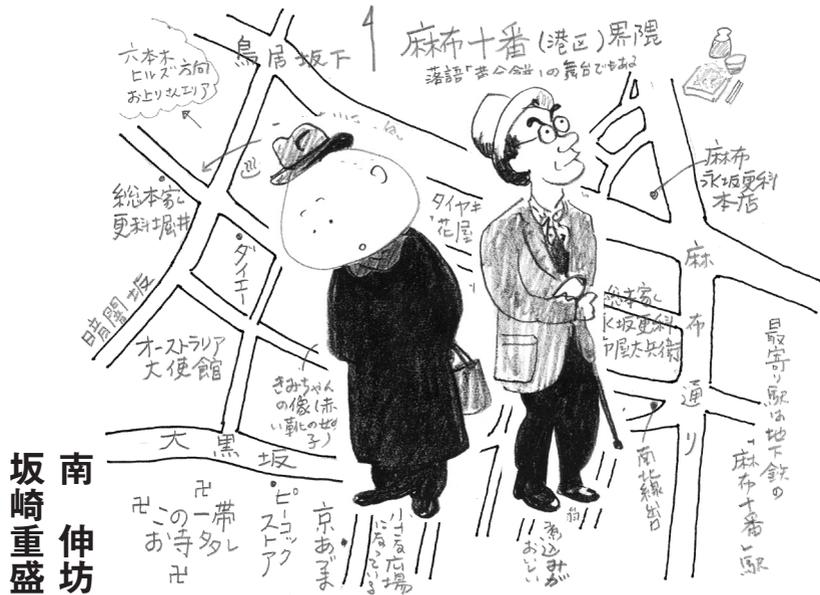


ニッポンの元祖の町めぐり①



「元祖」「本家」と名乗る店と、そんな店のある懐かしい町を、「元祖」愛好家・南仲坊と「本家」半可通・坂崎重盛が訪ね歩く「ニッポンの元祖・本家の町めぐり」。弟子と見習を引き連れて、あっちへウロウロ、こっちでキョロキョロする珍道中——記念すべき第一回は、東京・麻布十番です。

元祖・鯛焼きの店

愛好家弟子（以下、弟子） センセイ方、今日訪ねる麻布十番は、どんな町なのでしょうか？

「本家」半可通（以下、本家） さあ。

弟子 あの、あまり、ご存じない？

本家 ほどほどです。

半可通見習（以下、見習） さすが、半可通。

本家 木綿のハンカツ。

「元祖」愛好家（以下、元祖） 赤いハンカツよ。

本家 幸せの黄色い……日本人。

弟子 ゴホン。

本家 麻布十番といったらまず、元祖・鯛焼きの「浪花屋」でしょう。っていうかき、浪花屋は世界一の売り上げでギネスブックに登録されているんですよ。ま、ドバイじゃ鯛焼きは売れないかもしれないけど。

見習 人形町の「柳屋」、四谷の「わかば」とともに、東京の三大鯛焼きなんていわれることもあるようです。

元祖 四谷のわかばは安藤鶴夫のエッセイで一躍人気店となった、あの鯛焼き屋。

本家 そうそう。尾っぽまであんが入っている、ということに安鶴さんが感動して。

元祖 でも、どうですか、尾っぽまでって。逃げ場も作ってくんないと。浪花屋は、もっと古そうだね。鯛焼き発祥の店とかいってる。一九〇九（明治四十二年）に創業。店の上に出ている看板にも「元祖」とある。

ま、ともかく行きましょう。ほう、こは、一匹一匹、金型に入れて焼いていくタイプですね。太鼓焼き……今川焼きともいいますが、あれは一枚の鉄板に同じ形のくぼみをぼこぼこつけておけば、たくさん焼ける。たい焼きも、そういう鉄板で焼いていると、ありますね。たい焼きと今川焼きと、どっちが先かっていいたら、今川焼きかな。

本家 今川焼きでしょうね。あの形は、今川義元の家紋から来ているんじゃない？ 丸に二の字の。

元祖 ほう、そうなんですか？

本家 そんなこと、ないか。太鼓焼きには、ほかに陣太鼓みたいな、巴の模様が入っていたりしてね。

見習 僕が子供のころにあったのは、大判焼きという名前でした。

元祖 ああ、小判型のね。

本家 大判焼きは、まん丸くないでしょ？

元祖 そう、大判焼きだが小判型。

本家 ここ浪花屋の鯛焼き、皮がワツフルみたいでね。あずきのあんが、ファーッと湯気が立ってるんですよ。熱っ熱っで。

元祖 そうか、熱っ熱で食べたことはないな。

本家 持ち帰ると冷めちゃいますからね。鯛焼きと、できれば最中も買ったらすぐ食う。これ原則です。

元祖 お茶とか無し？

本家 そんな余裕かいていてはいけません。しかも、ここ浪花屋は持ち帰ろうとすると、たいてい三、四十分は待たされるでしょ。

元祖 それまで町内散歩してればいいじゃん。

さかざき・しげもり●1942年東京都生まれ。随文家。ステッキを集める翁「捨翁」の本家。『ぼくのおかしなおかしなステッキ生活』（求龍堂）、『粹人粹筆探訪』（芸術新聞社）など著作多数。

みなみ・しんぼう●1947年東京都生まれ。イラストレーター、エッセイスト。自らの顔を使って著名人になりきる似顔絵「本人術」の元祖。近著に『おじいさんになったね』（海竜社）がある。