

東京における 大衆酒場の一般形態

—首都東部および北部を中心に—

ペンネーム

碓田 素州

はじめに

想像してみてください。今日も仕事が忙しかった。何故か上司は機嫌が悪い(また娘の家出か?)。さらに顧客からは不条理なクレームが……。まったく、なんていう一日だ。しかし、男たるもの仕事のストレスを家庭に持ち込むわけには行かない。家に帰るまでの間に「家庭モード」へと気持ちを入れ換えなくてはならないのだ。

そんなとき、みなさんはどうされますか?

魚介類のうまい居酒屋で大吟醸をちびちび。または、カラオケスナックで一八番を熱唱。それとも、×××なお店で××××(編集長検閲)でしょうか。できればフルコースと行きたいところなのですが、家庭持ちのオヤジの小遣いなんて夕力がしれています。それに、そんな気分の時には、同じ職場の連中となんかと一緒に飲みに行きたくなありませんよね。

筆者は、こういう場合、一人で「大衆酒場」に足を運びます(実はほぼ毎晩なんですけど)。この大衆酒場なる飲み屋は、昨春まで一〇年以上住んでいた北海道ではあまり見かけませんでしたが、東京都特別区内には数多く存在しております。特に、山手線より東部と北部にある水害に弱そうな地帯、すなわち北海道民には知られていないマイナーな繁華街・商店街・住宅街に素晴らしい酒場が数多くあります。

今回は、くたびれきったオヤジ達の魂を再生させるオアシスである東京の大衆酒場を紹介させていただきます。思い起こせば人心冷害穂発芽ブリオン地帯の札幌にはオアシスなど何処にもなかった（あくまで筆者にとつてですが・・・）。



大衆酒場の典型的パターン

一、大衆酒場の範囲

一般には、「居酒屋」と称する店よりも一人あたり利用料金の低い客層を対象とした酒場を意味し、店によっては暖簾や看板に「大衆酒場」と記述されております。

本稿では、そのような飲み屋のなかでも、

- ① 一人客が中心（カウンター席の場合が多い）
 - ② チェーン店ではない（暖簾分けはOK）
 - ③ 手作りの料理を出す
 - ④ 料理の種類が豊富（焼鳥屋、おでん屋等の専門店を除く）
 - ⑤ 安価（酒＋つまみ＋税＝二〇〇〇円未満で満足）
 - ⑥ 座って飲める（「立ち飲み屋」は別の機会に紹介します）
- ようなタイプを大衆酒場の範囲とすることにいたします。
- ところで、和歌山駅前には「大衆」を掲げる店舗が多く、なかには「大衆理容」なる理髪店がありました。いったいどんな髪型にされてしまうのでしょうか。

二、本稿における評価機軸

① 料理が美味

飲食店である以上、最も重要な項目です。店舗の性格上、単

価の高いものは出せないことでしょうか、その制約のもとで、いかに美味しい料理を客に提供できているのかが重要になります。

② 一見客にでも入りやすい

どの店でも常連客がいるのは当然ですが、一見客に対して店員がきちんと心配りをするのが重要です。店の性格（＝包容力）が、そのまま常連客の性格にも表れるので、良い店では常連客の態度も気持ちいいものがあります。

③ 一人客がくつろげる

チエーン居酒屋などは、たいていの場合、収益性の高いグループ客を前提とした店内構造になっています。これでは一人客は落ち着きません。良い店は、後述する店の構造はもとより、孤独に飲んでいても、また隣に座った客と一緒に騒いでもくつろげるものなのです。

④ 店員が威張らない

あたりまえのことですが、あえて書かせていただきます。客と店員は、金銭を媒介として限定的な主従関係にあるはずですが、教習所みたいに、お金を払ってわざわざいやな思いをする必要なんてないはずですよ。一般に、この傾向が強いのは料理が単作化した店舗です。たとえば、寿司屋、焼鳥屋、おでん屋（何故か老婦人が多い！）、ラーメン屋などでしょう。料理が単純化すると作る人も単細胞化するのでしょうか？ そういえば、農業経営者でも、大規模単作経営では同様の傾向が見られるようです。

大衆酒場な人々①

昭和60年代 オートサン



② インテリきびりがトロッキ〜

播磨年輪25歳



三、大衆酒場の典型的パターン

① 外観

まず、入り口が広く、2間以上あることが多いようです（入り口が二カ所ある店も多いです）。そして紺色の大きな暖簾に白字で屋号や「大衆酒場」等と書かれています。建物自体は古くさいものが多く（たいてい夜に行くのでよく見えないが・・・）、古ければ古いほど味わいが深くなります。

② 内装

一人客が中心なので、「コ」の字のカウンターがある場合が多く、カウンターの内側には煮込みやおでん鍋が置いてあります。調理場はその奥にあります。壁にはメニューの札が下がり、小

さな神棚と年代物のラチオがあったりします。全般に内装はシンプルです（客の目的も単純ですから）。

③ 店員

家族、特に老夫婦で経営している場合が多く、夫・厨房、妻・接客というパターンが多いようです。夫が調理しながら接客ということもありますが、夫が感じのいい店は妻の感じが悪い場合が多いようです。夫婦は補完するものなのでしょう。

④ 飲み物

ビールと焼酎と日本酒など普通の酒がメインですが、梅割、黒ビール、泡盛、デンキブラン、ホッピー、牛乳割、等々独特のものがあります。

大衆酒場な人々

③ ケーシィ系



④ 分類不能



⑤ 料理

よくある料理としては、まず「煮込み」があります。一般には「モツ煮込み」と同じものと解釈していただいで結構ですが、味付けや使用する肉に各店で強い個性があります。待ち時間が短いので一番最初に「とりあえず」注文する場合が多いようです。狂牛病発生後は「牛」↓「豚」に使用肉を変更した店も見られます。その他よく見かける料理は、奴、ポテトサラダ、アジフライ、玉子焼き、めざし、谷中しようが、らつきよう、おひたし（江戸弁では「おしたし」）などでしょうか。

代表的な大衆酒場の紹介（初級編）

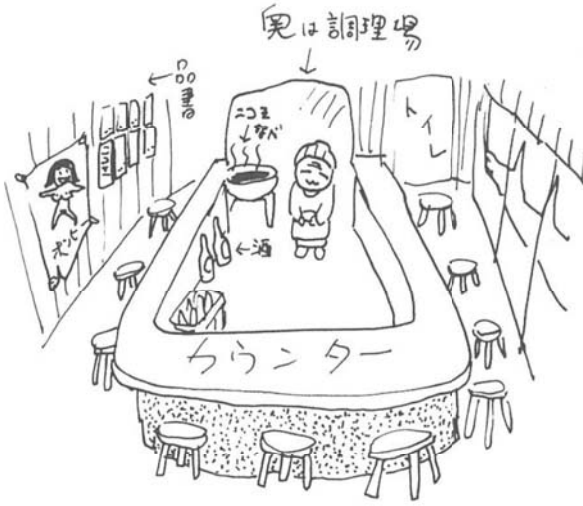
今回は、雑誌・グルメガイド等にもよく掲載されている四店舗を紹介いたします。というのも、大衆酒場巡りをしていると、だんだんとより場末の、よりディーブな、そしてより終末的な酒場を求めるようになってしまふ（気がつけば立ち飲み屋にいる・・・）ので、初級者が理解できそうな有名店を対象としました（価格はすべて税込み）。

一（岸田屋（中央区月島）☆☆☆☆★

「究極」でおなじみの某美食マンガ（後から食べた方がいつも勝負に勝つのは何故でしょうか？）にまで紹介された有名店。月島は「もんじゃ焼き」で有名な街ですが、小樽の寿司屋通りの

ようにもんじゃないや焼き屋群が不自然に広がり名古屋的終末感を漂わせるなかで、残り少ない良心を感じさせる店です。

紺色の暖簾をくぐると、十数人の字のカウンターがあり、感じの良い老婦人が迎えてくれます。名物は煮込み(四〇〇円)で、八丁味噌の風味がする甘辛い味付けは格段に美味です。ここは、魚介類を中心に何を食べても間違いはありません。仕上げは煮込みや煮魚の煮汁をご飯にかけて、つみれ汁(二五〇円)をいた



だけば満足して帰れるでしょう。ちなみに酒は、日本酒一合三〇〇円です。ただし、猫がカウンターに上ってきたりするので、動物嫌いの方にはお勧めしません。

(二) まるます屋 (北区赤羽) ☆☆☆★
朝九時から営業していることで有名になった酒場ですが、店内ではめずらしいものではありません。特に場外馬券売場周辺では当然のように存在しております(そして夕方には閉店する!)。普通のサラリーマンには夢のような世界です。

間口の広い入り口が二カ所あり、この字力カウンターが二つとテーブル席、さらには二階にも席があるようです。ここは隅田川が荒川から分流する近くにあることもあり、鰻や鯉という川魚料理がメインです。蒲焼きは八〇〇円から、鯉のあらいは三五〇円です。また、その他つまみの種類も豊富で、筆者のおすめはゲソ天(三五〇円)です。なお、食事もでき、うな丼は肝吸い付きで七五〇円、うな重は一〇〇〇円からです。そうそう、お酒は札幌赤ラベル(五〇〇円)が飲めるのがいいです。

ただし、接客についてはいささか問題があり、特に老婦人たちはお釣りをごまかす傾向があるようですので注意しましょう。

(三) 大はし (足立区千住) ☆☆☆☆☆

この店は、この字力カウンターとテーブル数卓の典型的な酒場であり、名物の煮込み(三三〇円)を筆頭に料理もうまいのですが、何とんでも接客担当の父子の職人芸的客扱いに感激します。父も子も、客から注文を受けると、まるで時代劇の火消し役のような典型的江戸っ子風のできばぎとした対応をいたします。と

くに父の方(四代目らしい)は七〇歳を越えているようですが、「あーいよー」とか威勢良く返事しながら、狭いカウンターのなかを猛スピードで歩き回ります。つつい、この二人にみとれて飲み過ぎないように注意しましょう(反省してます)。

四) 斉藤酒場(北区十条) ☆☆☆☆☆

十条という街は、「東京一物価が安い」とも言われています。そのせい、この店の特徴はその価格の安さです。まず、お酒は一杯一六〇円、泡盛は二一〇円です。つまみ類も多くが二〇〇円代で、名物のポテトサラダとカレーコロッケは二〇〇円、マグロぶつが二五〇円です。しかし、それ以上にこの店の魅力は接客を仕切っている感じの良い老婦人にあります。筆者が子供の頃のテレビドラマでいえば、「京塚昌子の心を持った菅井きんが磯野フネのような割烹着を着て接客をしている」ような懐かしさと安心感が得られます。

おわりに

実際に飲んでみないと実感できないことかもしれませんが、東京の大衆酒場と北海道の酒場との違いは、まず、日常の一部として一人で気軽に飲むことができるということです。大都市・札幌といえども、一見客が一人でふらりと行ける店が少ないの

で、気構えないとなかなか飲みに行けません。そして、もう一つは店員の職人魂(プロフェッショナルとしての自覚)です。

北海道では、職人魂↓うまいものを作ることに労力を集中↓接客をおろそかにすること、このように誤解されているような気がします。たとえば、地下鉄南北線・平岸駅前には、なかなか渋い飲み屋街がありますが、一見客がふらりと焼鳥屋に入店してみると、寿司屋やラーメン屋みたいに店主が威張ってたりします。

サービスマスの基本は、お客様をもてなす心がけであると思います。残念ながら、北海道は第三次産業の比率が高い産業構造であるにも関わらず、お役所(これもサービスマスだ!) 中心社会なので、飲食店までもお役所化しているようです。筆者がずっと北海道で感じていた居心地の悪さは、「全道お役所状態」ともいふべき息苦しさで無力感だったようです。で、結局、最後は同じことを書くことになるのですけれども、北海道には、せっかくこれだけ美味しい農産物や魚介類が安く豊富に入手可能であるのに、一人の一見客が気軽に楽しめる飲食店が少なくないことが残念でなりません。

ただ今、内地に暮らせて幸福です。

がんばれ、北海道のオヤジ達!