



洒落たレストランで手の込んだ料理もいいが、リラックスして缶詰をつまみにキュッと1杯。「くー、しみる！」心の中でつぶやけば、解放感が全身を駆けめぐる。パッケージデザインの面白さや中身を開ける時の期待感に始まり、ほんのひと手間加えただけで一気にグレードアップする意外性も秘めた缶詰。子どもの頃には缶蹴りや紐を通して缶ぼっくりで遊んだ記憶も。食品でありながら、食べる前から食べた後まで楽しませてくれる。これはもうちょっとした食の世界のエンターテイナー。そんな魅惑の世界にとことん酔った。

今宵、缶詰とともに。



博多めでた屋

銀座ロックフィッシュ

東京・銀座

たかが缶詰、されど缶詰。その魅惑の扉を開けてくれたのが、バー「銀座ロックフィッシュ」。サラリーマンやOLたちで賑わう銀座コリドー通りに面したビルの2階にある。

カウンターと、奥にテーブル席が2つ。初めて入ったにもかかわらず不思議とすぐに心地よさを感じた。迎えてくれたのは、バーテンダーで店主の間口一就さん。学生時代に関西の老舗バー「サンボア」でアルバイトをして以来、この道一筋。念願だった自分の店「ロックフィッシュ」を2000(平成12)年に大阪に立ち上げ、ここ銀座店をオープンさせたのが2002年だ。

そもそもなぜバーを?と聞くと、「自分にはこれしかありませんから」。その落ち着いたキャラクターは、黒の蝶ネクタイに白いバーコートという正統的バーテンダースタイルにも表れ、それがそのまま店の雰囲気にもなっている。カウンターにずらり並んだ古書も間口さんの趣味だ。

さて、そんな「ロックフィッシュ」では、どんなものがいただけるのだろう



銀座ロックフィッシュの間口さん。出勤前に月島の銭湯で身を清め、勝鬃橋通りでしばしば一っとし、築地市場で買い出しをするのが日課という。

か。メニューの約3割が缶詰だそうだが。メニューの約3割が缶詰だそうだが。といっても、そのまま出すわけではない。間口さんのひと手間が加わる。そしてどれも本当においしい。たとえば、オイルサーディン。間口さんが「サンボア」時代に缶詰に目覚めたきっかけの缶詰でもある。まずオイルを切って酒と醤油をたらし、缶ごと火にかける。山椒を添えれば出来上がり。頭と内臓を取られた小ぶりのいわしが互い違いに22匹、キレイに並んでいる。缶詰というと単調で濃い味のイメージがあったが、これは上品で美味。そのまま、

この店自慢のハイボールを口に含めば、油が炭酸でスーッと流され、あっという間に2匹、3匹、4匹……。

ほかにも、ゆで玉子を挽肉の代わりにコンビーフで包んでゴマをまぶした揚げないスコッチ・エッグや、軽く湯通ししたキャベツと卵黄を付け合せにした牛肉の大和煮など、缶詰が少し意外な形で登場する。

「缶詰が何と合うか考えるのが好きなんです。地方に行ったら個人商店やスーパーの缶詰売り場をまず見ますね。知らないものがあると、たとえば賞味期限が切れていても買ってしまいます。もちろんながめて終わりですが(笑)」と間口さん。

火を通したり、ときには凍らせたり。常にメニューの開発に励んでいる。ゆえに新メニューも続々生まれる。そんななか、こだわりは「中身の形状をきちんととどめておくこと」。缶詰とわらなくなるほどの調理をしないのが間口さん流だ。冷えたグラスにウイスキー60ミリと炭酸19ミリを注ぎ、レモンピールをつまんで仕上げたハイボールは、どの料理にも合う逸品。豊富なメニューを楽しむにはぴったりの相棒だ。

缶詰の魅力をたずねると「まずはパ



いわしが小ぶりなところも気に入っているという竹中缶詰のオイルサーディン(800円)ハタハタやホタルイカなどメニューに竹中の缶詰は多い。



ノザキのコンビーフを使ったスコッチ・エッグは、マヨネーズ、ケチャップ、カレー味のスパイスが添えられ味の変化が楽しめる(800円)



ノザキの大和煮はそのままでもジューシーでおいしいが、卵黄を絡ませると肉の旨みがより引き出され、濃厚な味わい(800円)

パッケージの面白さ。それから開けてみないとわからない中身。値段と中身のギャップもけっこうあって、そんないろいろの発見や楽しみがあるところでしょうかと語ってくれた。

銀座ロックフィッシュ：中央区銀座7 2 14
第26ポールスタービル2階 / 電話03(5537)6900 /
15時～翌5時 / 日・祝休

音楽室

東京・渋谷

青山通りから路地を少し入ったところにあるライブハウス「音楽室」。パスタやサンドイッチ、乾きものなど通常メニューのほかに“音楽室特選缶詰メニュー”が15種類。

運ばれてきた料理にまず驚いた。オーダーしたのは缶詰メニューの「アラスカ産紅鮭」のはずである。確かに皿の上には缶から取り出したままの円形の紅鮭がどかんと乗っているが、その向こうには水菜のサラダにマカロニサラダ、プチトマト、そして鮭の横に2色のソース。真っ白の皿の上は実に色とりどりで、見ているだけで心が弾む。これにパンでも添えれば、もうかなり贅沢なランチ。野菜がいっぱいあるのもうれしい。さっそく紅鮭をいただいて、さらにびっくり。思わず「え！缶詰ってこんなにおいしいの!？」

シェフをご紹介しよう。タカイチカさん。この店のフードマネージャーである。「もともと食いしん坊だから」と

いう食への旺盛な探究心と女性ならではの感性が、しっかりメニューに生かされている。

実はタカイさん、学生時代から海外旅行に出かけ、面白いパッケージの缶詰を見つけてはよく買って帰っていたという。ところが3年ほど前に紅鮭缶と出会い、味でも缶詰に目覚めた。それまで自分が知っていた鮭缶とまったく

違ったらしい。食材としてきちんと選べば、演出次第で可能性が無限に広がる缶詰のエンターテインメント性にまたたくまに魅了された。

タカイさんはもともとコピーライターで、自分が店の厨房に立っていない時にアルバイトでも同じ味を出せないかとちょうど模索していた時期でもあり、「これだ!」と缶詰を取り入れたそうだ。



二チロあけほののアラスカ産紅鮭はフォークとナイフでいただく。タカイさんが「私の原点」と語る思い入れの深い一品(750円)。気になるピンクと緑のソースは、カシスマスタードとディルマスタードだそう。



タカイさん。まかない料理はスタッフや演奏者にも人気だ。タカイさんの著書『缶詰マニアックス』(ロコモーションパブリッシング発行)も好評。



木の屋石巻の「すし職人の味ふわっとあなご」を使った料理は音楽室の人気メニューのひとつ。白髪ねぎとよく合いあっさりといいただける(750円)。



樹久では定番の缶詰が整然と並べられていて、常連客は迷うことなく気に入りに手にしレジへ。とくに人気はうなぎの蒲焼や肝、ウイナー。



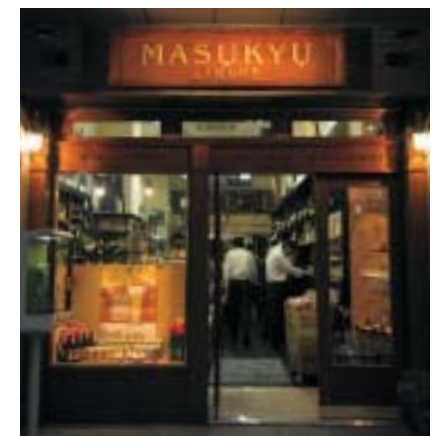
ビールとつまみをいくつかカウンターに持っていくと、樹久の大久保さんが「はい、イチサン」。1,300円のことで。コップと割り箸が付く。

以来、さまざまな缶詰料理を考案している。ライブハウスという食事はほとんど期待できないが、ここはおいしい缶詰料理でお腹と心を満たしてくれる。

さて、そんなタカイさんにとって缶詰の魅力とは「ひとことで言えばドキドキ感。開ける瞬間がたまらない」とのこと。そして、「缶詰でどれだけ遊べるか」をテーマに92個の缶詰をユニ

ークな視点で解説した『缶詰マニアックス』の著者として、缶詰をテーマにした講演活動も行なっている。さらなる野望がある。「食材としての缶詰のステータスをもっともっと上げていきたい」。店でもゆくゆくば「缶詰メニュー」という特別扱いではなく、ごく普通に食材として缶詰を使い、ほかのメニューと一緒に載せていきたいという。

音楽室：渋谷区渋谷2 1 8 白根ビルBF / 電話
03(5467)6005 / 19時～翌1時 / 日・祝・月休



樹久の外観。17時をすぎると立ち飲みサラリーマンで店内は賑やかになる。

樹久

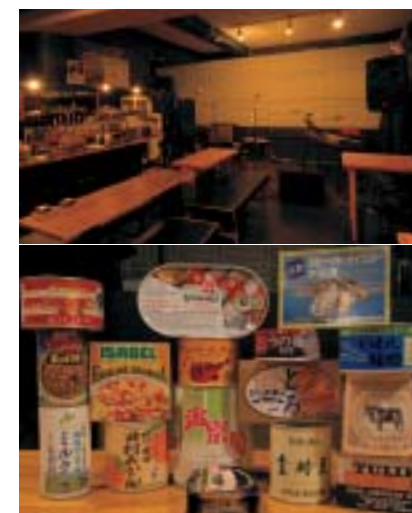
東京・京橋

場所は中央通りに面し、明治屋の向かいのビルの1階。酒屋「樹久」は夕方5時から8時まで立ち飲み店となる。酒屋で缶詰を肴に一杯。これぞ昔ながらの立ち飲みスタイルだが、樹久の創業は1855(安政2)年。磨き込まれた木の床に高い天井。清潔な店内には歴史と風格が漂っている。

ここは完全セルフサービス。思い思いの場所で飲んでいるお客の間を抜け

て奥へと進み、右側にある銀色の大きな業務用冷蔵庫を開けカップ酒やビールなどを取り出し、缶詰や乾きものなどつまみを選んで会計する。お客はほとんどが常連らしきサラリーマン。たいてい新聞や雑誌を広げ、ひとり静かに飲んでいる。実にスマートな印象である。

女将の大久保美代子さんは「おかげさまでお客様はいい方ばかり。信頼関係がなくちゃやっていけません」。女将の品のよさがそのまま店の雰囲気に出



音楽室ではさまざまなジャンルのライブが行なわれる(上)。そこには、朝獲った筍をその日のうちに詰めた孟宗筍や、生乳99%使用の保存できるミルクなど、タカイさんが買い集めた缶詰があった(下)。



kansoにはドラム缶テーブルが17卓。ほかに屋根付きのカウンター席もある(上) 同僚の仲良し二人。「一度来て気に入ったので」とリピーターに(下)

kansoで人気のやきとりとカニ缶。マヨネーズや醤油はサービスだ(上) 中川さんは、ギターを作ったり修理をする職人でもある(下)

昭和レトロをテーマに全面改装した博多めでた屋。40歳前後の常連客が多く、中には珍しい缶詰を持ってきてくれる客もいるという。



缶詰バーがあるのは東京や大阪、博多だけではない。今年の初め、札幌にも登場した「BAR いーぐる」では全国各地の缶詰を壁面にずらりと並べ、客の要望に応じている。BAR いーぐる：札幌市中央区南6条西6丁目ライオンビル太陽館5階 / 電話011(512)1196 / 21時～翌6時 / 日・祝休

接照明に使っている窓枠は、実家の納屋から引っ張り出してきたものだとか。玄関のガラス戸を指差し「いちばん下の板張りのところは、私がガキの頃に蹴破った跡なんです」と笑う。そんなやんちゃな少年が大人になったら“角打ち”にハマり、“角打ち”といえば缶詰！ということで、脱サラの後、3年前に自分の店を持った。“角打ち”というのは、カウンターで立って飲むこと。いわゆる立ち飲みだ。

「男ってたまに缶詰とかジャンクな食べ物に恋しくなるんですよね。でも最近は意外と家に缶詰がないでしょ?」。そんな梶本さんの意見に「そうだろう」と言わんばかりに、同世代(40代)の男たちが大勢集まってくる。

酒は、九州を中心に日本各地のカップ酒が充実。棚に並ぶ缶詰なんと300種以上。温めて、野菜やクラッカー、複数の薬味などを添えて出す。「味が単調だから、少しでも変化をつけようと思って……」とは、さすが缶詰愛好家。博多名物の屋台に似せて作ったという低くフラットなカウンターや、小上がりに置かれたちゃぶ台を囲み、お客たちは遅くまで憩いの時を過ごしていた。

博多めでた屋：福岡市中央区渡辺通り5-14-24 深町ビル / 電話090(5932)8801 / 19時～翌2時 / 日・祝休



「樹久」で、さんまの蒲焼とくじら焼肉を肴にカップ酒をなめる。これぞ正しい立ち飲みの姿?

ているのかもしれない。ふだんはあまり積極的にお客と話すことはないというが、常連客がいつもと違うなと感じた時は別。「そんなときは、具合でも悪いの?って。やっぱりお酒を売っている以上、健康面は心配ですから」。そんなさり気ない心配りが、何十年も人を店に通わせているのに違いない。

樹久：中央区京橋2-7-19 / 電話03(3561)3217 / 17時～20時 / 土・日・祝休

kanso

大阪・西区

東京を離れ、やってきたのは大阪。道頓堀川沿いの再開発地・堀江にある「kanso」は、哀愁や孤独感がつきまとう缶詰を、明るく開放的に、あるいはロマンチックに楽しませてくれる。

まず、店に入ったらレジで生ビールなど飲み物をオーダー。一緒にレジ横の棚にズラリ並んだ150種以上の缶詰から好みのものを選び、支払いを済ませる。それらを手に、あとは好きな席で夜風に当たりながら飲んで食べて。そう、ここはリバーサイドのオープンカフェならぬオープン缶詰バーなのだ。お酒と対岸の美しい夜景に酔いながら食べるさんまの蒲焼というもなかなかオツである。しかも、テーブルはなんとすべてドラム缶。店自体もドラム缶を積み上げて造られているというユニークさ。店名の由来が「缶の倉庫」と聞いて思わず納得。

もともと清掃業や美術品の搬入を行っている会社が飲食業を営むにあた



kansoの入口。左手のレジへ気に入った缶詰を持って勘定を済ませ、席で飲む。

り注目したのが、調理の必要がなくデザイン性にも優れた缶詰だった。同社のスタッフでもある若手アーティストたちが屋根や棚を手作りし、ドラム缶を買い集め色を塗った。

「スタッフはみんな美術にかかわっているから、物を美しく見せたり綺麗な物を作るのが好きなんです」と店長の中川浩佑さん。そんなギャラリ感覚の店には、若い女性や外国人のグループ、犬を連れたカップルなど、実に多彩な人々がやって来る。

kanso：大阪市西区南堀江1-5-26 / 電話06(6265)9977(運営会社クリーン・ブラザーズの電話番号。店に電話はない) / 17時～翌1時(日～22時) / 不定休

博多めでた屋

福岡・中央区

次なるユニークな缶詰バーを求め、博多へ。「めでた屋」と書かれた看板のあるガラス戸をガラガラとやれば、なんだか隣の家にでもお邪魔する気分。と、その先に広がっていたのは昭和レ



なつかしい佇まいの「博多めでた屋」の入口。ご当地缶や地酒がそろっている。缶詰以外の料理メニューも豊富だ。



自ら店を改装したという梶本さん(上)。手前はいわしを糠炊きした小倉名物・じんだ。その向こうは浜名湖名物・蒲焼うなぎの肝(下)