



## 一味を求めて

今月もホテル暮らしが海外旅行並みの11日間になりコンビニに助けられました。外国にはない便利さは日本の文化になりコンビニは拠点の情報発信基地となりました。銀行もあり携帯する現金もタクシー代くらいの最低でよく、町の灯りにもなり、防犯にも安全にも寄与してくれます。

(1)今年のヒット商品は「冷やし中華」です。

テレビのコマーシャルでもインパクトがありますが研究の成果が現れています。

B級グルメだが味にうるさいことで人後に落ちない私は「冷やし中華」の原点の味を求めて59年彷徨っていました。原点の味とは私にとっての原点です。

1960年の初夏、大学の学生食堂で初めて出会いました。40円でした。庶民の味は大阪ということで貧乏学生には東京での味は期待していませんでしたが学食の「冷やし中華」には嬉しいショックを受け夏が来るのが楽しみでした。学食でこの味なら専門店ならもっといい味に違いないと思って横浜の町を歩きましたがラーメン専門店も少なく定番のメニューにはありません。季節が来たら「冷やし中華始めました」という看板が出るくらいです。何軒か入りましたが学食の味にはほど遠く代金だけは高くなりがちで重くなっていくのですが東京に出たら美味しいかも知れないとおなじ事を繰り返し失望は深くなるばかり、サラリーマンになって大阪時代にもやっと目につき出した「冷やし中華」の看板に魅了されて暖簾をくぐりましたが学食の味のかけらもありません。

こんな繰り返しをしていましたら10年位前にミスタードーナツが「冷やし中華」を始めました。これは美味しかったです。そう、学食の味に近かったのです。麺も細く繊細な味を上手くしていたのですが数年で他のメニューに代わり姿を消してしまいガッカリしておりました。セブンイレブンの「冷やし中華」も最初の売り出し当時は食べられたものではありませんでしたので毎年期待しないで一回は試してみましたら去年は3回リピートできる位の味になっていました。

寒暖の差の激しい今年ですが暑い日には「冷やし中華」がたべたくなくてセブンイレブンに行きますとありました。しかもスモールサイズが陳列台に沢山並んでいました。品揃えのタイミングもさることながら、食べて驚き感激しました。学食の味に限りなく近い。もしかしたらそれ以上に美味しいかも知れないと感じホテル暮らし

しの中に4回食べました。毎日どんなものでも飽きますが一日空けると食べたくなる味になっています。学食との違いは麺が少し太い、これは宣伝文句にあるように麺の腰を強くしたためであると思います。学食では対面で作ってくれますから時間差がなく、細い麺でつるつる感があり、腰の弱さは感じませんがコンビニの商品にはそれを求めることはできませんから、最高の味ということになるでしょう。天下のセブンイレブンがテレビでしている「冷やし中華」の宣伝文句を見聞きして味にうるさいB級グルメも鼻が高くなりました。

ネットで「冷やし中華」の歴史を調べましたが、面白いのは名古屋地区で「冷やし中華」にマヨネーズが付いているとのこと、記事によると大手のコンビニでも名古屋の要求には応えざるを得ないらしい。文化とはおそろしいものである。

## (2)美味しい「とんかつ」は

喜寿近い今も「とんかつ」は大好き。「求めれば失望はつきもの」味ほど個人差のあるものはない。そのことは充分に分かっているが止められない一つの追味の遍歴は続く。原点は藤沢の「とんこ」で今から40年前、カウンター席10席の小さなお店でいつも美味しい。いつも美味しいというのはお客にとっては安心感があり、誰をお連れしても喜んでくださる。行き甲斐のあるお店。ご主人は天下きってのぶっきらぼう「いらしゃいませ」と言うようになったのは私が通い始めて3年位してであった。小田原から藤沢までの時間は40分位かけて全員に食べてもらいたくて貸し切って社員会をしたこともありました。息子さんに継がせようと熱心に教えられ腕前はかなり上達したと私は思っていたのですが5年前位に閉店してしまいB級グルメの楽しみが一つ消えてしまいました。残念ながら私の基準に合う「とんかつ」は未だ見つかりません。然し、「かつサンド」はあります。神田の肉の万世の「万かつサンド」は絶品で一昔前、後楽園球場、羽田空港では独占販売していました。今では8社位参入していますが「万かつサンド」には及びません。後楽園球場に屋根がなかった時代に野球が中止になりますと作った「万かつサンド」はどこへいったのか面白い話がありますがそれは秘密です。値崩れは絶対しなかったとのこと。今回の出張の戻り羽田空港で「万かつサンド」を探しセブンイレブンでコーヒーを買い空港のオープンテラスで堂々と一人満足の味を幸せ一杯味わい元気で戻った次第です。この原稿は羽田空港で書きました。

