

# 同窓生のお店探訪



## 西荻窪 やきとり



「若い人に少しでも良いから本物を知ってほしい」

西荻窪駅前商店街を抜け、路地に入ると今回のお店「やきとり 雅」はある。暖簾を潜ると女将さんの元気な声が迎えてくれる。一見ただの活気ある居酒屋のようにも見えるが、雅は「味噌」と感じた。「お客さんはさ、ここに夢を持ってくるんだ。だから良いお酒を置いておかないといけないんだよな。」と筒井 治(はる)雅(まさこ)さん(昭和43年度卒業)が語るように確かにカウンターの上の棚にギッシリの〈夢〉日本酒が敷き詰められている。良く見かける銘柄から値段も旨い銘柄までとにかく種類が豊富だ。志太泉酒造の中汲み原酒 泉を飲んだ時だ。「お酒にも当然グレードがあるのよ。今飲んでる泉なんかは、車で言っ

とセルシオ位だな。「ユーモアのある店主で、この様に日本酒の説明を面白くしてくれる。ちなみにこの泉は、織細であるにも拘らず力強さも兼ね備えたお酒でも美味しくかった。「飲まないやつに限って口ばかり達者なんだよ。俺は、ベテン師になりたくない。浅はかな知識じゃいけないんだよな。だから足掛け37年毎年欠かさず何処かの酒蔵に行ってるんだよ。「ユーモアでありながらも日本酒に対しての拘りは譲れない」という熱い気持ちも持っているのだ。

もちろん、雅は日本酒だけじゃないという事はなく、焼き鳥から始まりモツ煮、コロッケなど一品一品が手作りで全て本場に美味しいのだが、特にその日の朝築地で仕入れた食材を使った当日のみの「本日のメニュー」が新鮮

でもとても美味しい。取材日にあつたものでは「アジのなめろう」が大変に美味しかった。味噌やネギの風味をほかに出しながらもアジ本来の味をしっかりと残している。「若い人にはオイルとかソースの味かしらないものに毒されてほしくない。若い人に少し食べてもらうだけで良いから本物をしってほしい。」店主は素材が良ければ調理はほんの少し手を加えればいだけだとも語っていた。まさに「アジのなめろう」はその店主の意思を体言化していた。

普段ならば美味しい粋なお店を見つけた、という感想で終わるところだが、店主が同窓生という繋がりがあるだけで通い詰めたくなるから不思議だ。皆さんもぜひ一度夢を飲みながら本物を食べに来ては如何でしょうか。



### 西荻窪 やきとり「雅」

住所：東京都杉並区西荻北3-31-10  
TEL：03-33995-9667

定休日：定休日無し

アクセス：西荻窪駅北口より北銀座通りを北上  
サンクス手前を左折すぐ

