

# 東京人 TOKYO

3

march 2016  
no.367  
930yen

吉祥寺

西荻窪

荻窪

阿佐ヶ谷

高円寺

中野

鼎談 もう他処には住めない  
青柳いづみこ×穂村弘×ナカムラクニオ

我が街至上主義!  
タウン誌編集長らの歩き方



## 特集 2016 中央線の魔力

杉並たてももの応援団のお屋敷拝見  
桃園川暗渠さんぽ  
アートとデザインで街をつなげる





ホッピーで  
ハッピーな  
まち物語 最終回

# 赤坂

長かった一日の締めくくりは、賑やかな大衆居酒屋に駆け込んで、冷たいホッピーと、アツアツの肴で、グイッと一杯いこうじゃないか！  
ここは赤坂、ホッピーが誕生した街。  
その名に恥じない名店が、あなたを迎えてくれる。

## ホッピーの聖地・赤坂に輝く、 大衆居酒屋の灯。

### 赤

坂の商店街は歩くたびに風景が変化していてもいい。外堀通りに並行して、地下鉄赤坂見附駅から南に延びる「エスプラナード赤坂商店街」は、もとは田町通りと呼ばれ、「赤坂みずじ通り会」とともに料亭街を形成していた場所だ。白板塀と黒板塀は姿を消し、一時は猥雑な雰囲気だったが、最近また、すっきりとした印象に変わった。電柱の地中化や歩車道での植栽、通りのゴミ拾いなどが地道に行われてきたおかげだろう。魅力ある多ジャンルの飲食店が軒を並べ、新しい活気が生まれている。

なかでも目を引くのが、立ち飲み「三六」。夕方四時から遅くまでにぎわっている。大衆居酒屋然とした佇まいがいい。天井も壁も落ち着いた焼杉貼りで、コの字カウンター正面には、焼き台がドーンとある。まずは「たん刺し」。コリコリした食感を自家製たん刺しダレがひき立てる。

熱処理は施しているのが安全だが、味わいは限りなく生に近い。合わせるのは、一凍二冷のホッピーだ。よく冷えたホッピーを、グラスに勢いよく注いで泡立てる。「マドラーでかき混ぜないのがおいしく飲むコツ。ホッピーの正統的な飲み方をお客さんにお伝えしています」と、店長の川合央さん（よしかい）は人懐っこい笑顔で話す。

飲み進めっていると、名物の「どて煮込み」が出てきた。赤坂で八丁味噌を使った煮込みは珍しい。次は、備長炭で焼いたもつ焼き。しろ（大腸）、てっぽう（直腸）、がつ（胃）、稀少部位のどぶえ（のど軟骨）だ。

三六では、もつを焼き上げる際に香りづけに油を塗っている。ネギ油、ニンニク油、ゴマ油、大葉油の四種類を部位によって使い分けるのだ。それぞれ部位の味に奥行きが感じられるのはそのためだろう。「この街で働く人にふさわしい大衆居酒屋をめざしているの、最初からホッピーを

金丸裕子・文  
text by Yuko Kanamaru  
渡邊茂樹・写真  
photographs by Shigeki Watanabe



### もつ焼きもつ煮込み 三六(みろく) 赤坂店

左・ホッピーは、白、黒、55ホッピーの3種類がそろそろ。ホッピーと黒ホッピーは480円(すべて税別)、55ホッピーは580円。熱処理を施しているもの生と変わらないおいしさの「たん刺し」(500円)は、お客さんからの「復活してほしい」の声に応えたメニュー。八丁味噌をベースに3種類のもつを煮込んだ「どて煮」(480円)、備長炭で焼いたもつは、香ばしい味わいだ。しろ(150円)、てっぽう(150円)、がつ(150円)、のどぶえ(220円)は、いずれも1本から。  
右・店長の川合央さん。  
■港区赤坂3-12-1/TEL03-3584-8833  
月～木、土・16時～翌1時(金～翌4時、祝～23時) 日休





飲物の主役になると決めていました。ホッピーの歴史がまった赤坂で営業できる幸せを感じています」(川合さん)

## 手づくりのB級グルメと、ホッピーカクテルが十八種類！

高級なイメージの赤坂にあつて、気取らない居酒屋をもう一軒はしこしよう。場所は、TBSの裏手から青山通りに抜けるコロンビア通りのふもと。かつてレコード会社の日本コロムビア本社があつた近くだ。店の名前は「居酒屋 ぶんぶん」。壁には昭和の映画のポスターやブリキの看板が飾られ、昭和レトロのおいがぶんぶん漂う。メニューを見て驚いた。「ぶんぶん自慢のホッピーカクテル」が十八種類あり、大きく打ち出しているのだ。例えば、大人な味ベスト3として、「第一位 ウィスキーホッピー(黒)」「第二位 琉球ホッピー With泡盛」「第三位 カシスブラック」など、文字を眺めているだけで楽しくなる。

この中から、冷やしたホッピーと焼酎にシソうめ味の清涼飲料水を合わせた「バイスホッピー」、冷やしたホッピーとカシス果汁、黒ホッピーを合わせた「カシスブラック」の二品を選んだ。

「私自身は、ブレンな三冷ホッピー派なのですが、妻がカクテル好きで、次々に考え出してくれる」と、店主の小林茂夫さんは話す。

洋食の料理人の経験がある小林さんが作るのは、B級グルメ。開店当初からの人気メニュー「納豆オムレツ」は、生クリーム

で味を調整するなど、改良を重ねた自信作だ。鶏肉のローストを塩とニンニクで味つけた「ガリチキ」。「もつ煮」も味に深みがあり、ホッピーとの相性は抜群だ。

手作りの料理を庶民の懐にやさしい価格で提供する小林さんは、赤坂氷川神社の氏子で、祭りには神輿もかつぐ。

「開業して十三年、ようやく私たちも地元になじんできました。お仕事帰りのお客さんが中心ですが、最近では地元の方も増えてうれしい」と小林さん。

## ほろ酔いコラム「赤坂」

### 2016年、赤坂のまちはアニバーサリーイヤー！



赤坂にとって2016年は特別な年だ。赤坂氷川神社と非常に深い縁のある徳川吉宗公が將軍職に就かれて300年を迎えるにあたり、赤坂氷川神社では記念の行事が大々的に行われる。9月の例祭では、立派に復元した宮神輿が初お披露目され、山車とともに街を練り歩く。俳優松平健が暴れん坊將軍吉宗公に扮して、大名行列のパレードに参加する。

赤坂のもう一つの人気祭りといえば、毎年春と秋に開催される「赤坂食べないと飲まナイト」。昨春秋(11月)に開催された第9回には、赤坂の50店舗が参加。来場者も2万人を超えた。第10回となる今年の春の回は、5月に2日間にわたって開催される。3500円(前売り)でチケットを買えば、好きな5軒の店で1フードと1ドリンクと交換できるので、ハシゴを楽しもう。今年も盛り上がること間違いない。写真は第9回「赤坂食べないと飲まナイト」開催の様子。

## 居酒屋 ぶんぶん

右・シソうめ味の「バイスホッピー」(手前)と、甘さ控えめの「カシスブラック」(奥)など18種類のホッピーカクテルはいずれも480円(すべて税別)。卵と納豆の組み合わせが絶妙な「納豆オムレツ」(450円)はふわふわな食感でボリューム。牛肉のギアラを加えることでコクと甘味が加わった「もつ煮」(280円)。



鶏肉を塩とニンニクで味つけてソテーした「ガリチキ」は、外はサクサク、中はジューシーでやみつきになる(1皿6ヶ入りで400円)。

左・店主の小林茂夫さん。

■港区赤坂7-6-15 赤坂ロイヤルビル1F / TEL03-3589-6112  
月～金・11時～15時、18時～翌2時(土・18時～23時) / 日祝休

