

「鮭のシャーベット」と退官パーティー

旬味酒菜 大八

農

学部から言問通りの坂を下り、不忍通りを右に、さらにその先の路地を入ったところに、大八はある。なにぶん通好みの酒処。強面で職人気質のご店主を思い浮かべていたら、迎えてくれたのは柔和な笑顔の女将さんだった。

彼女は、伊能千彌枝さん。江戸時代に『大日本沿海輿地全図』をまとめた測量家、伊能忠敬を遠縁に持つ。昭和51(1976)年にご主人とこの店を始め、平成2(1990)年から女将を務めるようになった。

開店当時、大八は店名を「丸八」といい、不忍通りに面していた。ご主人は30代、千彌枝さんは20代。初めてのお店なので心配事だらけだった。近所の職人さんに「根津でこんな広い店は流行らない」と言われ不安を募らせていると、開店2日目に「この店ができるのを楽しみに待っていた」と声をかけるお客さんがいた。農学部で微生物学を教えた齋藤日向教授だ。

喜んだご主人は勇んで鮭の刺身を出したが、それがじつは半解凍。先生は一箸つけて「おう、これは鮭のシャーベットだ」と言った。一瞬、こちらが凍りついたが、その物言いに険はなく、むしろそこには若夫婦を応援する気持ちを感じられた。以来、齋藤教授は大八を最良にし、退官のときには、ご主人をパーティーに招んでもてなしたという。

いま分子育種学研究室で微生物学を教える日高真誠准教授



分子育種学研究室日高真誠准教授と大八の女将伊能千彌枝さん

も、そんな大八の常連だ。齋藤教授と同じく農芸化学の伝統である「呑ん兵衛化学」を受け継ぐ。「この酒にはこんな料理、と上手に雰囲気を作って出してくれる。そこがいい」と先生は大八を褒める。好物は鮭のかま。入荷が難しいので、めったに味わえないが、絶品だという。

商売の秘訣はと訊くと千彌枝さんは「自然体で、淡々と、お客さまに飲んでいただく、ということでしょうか」と答えた。3年前に模様替えをし、店は落ち着いた造りになった。間仕切りがあるので、気の置けない相手とゆっくり酒を酌み交わすのにいい。

昔の教官や学生がふと夫人同伴で訪ねてくることもある。「33年があつという間に過ぎました」と千彌枝さんは振り返る。「農学部の人々は皆さん家族のようですね。顔を見るとほっとします。本当に、有難いところにお店を持ったものだと思います」。



風雅な空気が流れる落ち着いた店内



選りすぐりの銘酒からお好みの一杯

◎お問い合わせ

旬味酒菜 大八

住所: 〒113-0031 文京区根津1-1-14らーいん根津B1

電話: 03-5685-4939 FAX: 03-3824-0481

<営業時間>

平日 17:00-23:30 (オーダーストップ)

土曜・祭日 16:30-23:30 (オーダーストップ)

日曜定休