

# 博士の愛した定食店

定食 清水

**暖** 簾をくぐると、居酒屋風のカウンターがある。「初めて来たときこれが気に入った」というのは生物材料科学専攻の鮫島正浩教授。「初めて」というのはいまだ35年前の昭和51年、教授が学部4年で卒論研究に従事していた頃のことだ。その年の11月7日に定食清水は開店した。開店当初は釜めしも出し、行列ができるほどの人気だったという。いまでも「釜めししない?」というお客がいるほどだ。

店主の清水嘉定さんは銀座のcockdrollを皮切りに、都内のレストランで20年、料理の腕を磨いた。仲間が次々と店を出すなか、いつか自分もと考えていた矢先、この西片の物件が見つかったので思い切って独立。以来、妻の一子さんと二人三脚で店を盛り立ててきた。



左から定食清水シェフの清水誠さん、鮫島正浩教授、清水一子さん

しかし、平成18年1月27日、嘉定さんが倒れる。「金曜日でお店は満員。大勢の人ばかりができて、救急車も入れなかった」と一子さんは振り返る。

一命をとりとめたが、以来、厨房には二番シェフの息子、誠さんが立つようになった。しかし味は健在だ。近所の定食店が次々暖簾を下ろすなか、清水は馴染みの教授や学生に愛され、今日に至った。

料理は丁寧で、どれをとってもハズレはないが、「とくにオススメは金曜日のカツカレー」と一子さんは教える。しかし、本当のオススメはたぶん一子さんの人柄ではないだろうか。温かく気さくな物言いが、心地よい。



「昔の先生は、面白かったですよ」と一子さんがいう。「夜の10時ごろお店にやってくる、おばさん飲みにいこうっていうのよ」。この先生、誰のことかと思ったら、当時、発酵学研究室教授の有馬啓博士だった。チーズ生産に用いる凝乳酵素の新製造法を開発した学界の大御所だ。

鮫島教授も学生時代から35年間、よくここに通った。「仲間と食べて、飲んで、それから実験に帰るんです」と笑う。たまに外国の研究者と来ることもあるが、評判がいい。

オススメを訊くと、すぐに生姜焼き定食を挙げた。試しに注文してみたら、たしかにいける。しかもこのボリューム。毎週末たくなるわけだ。



店内の色紙にも東大生との交流が

## Information



◎お問い合わせ

定食 清水

住所: 文京区西片2-21-3

電話: 03-3815-5493

<営業時間>

11:30~14:00/

17:00~21:00

定休日: 日曜・祝祭日

