

# 煎り豆百年の味

石井いり豆店

**西** 片の菊坂下交差点近くに豆を売る店がある。あまり目立たないが明治20年(1887)からの老舗。石井いり豆店だ。

番重や地球壇など、昔懐かしい道具が揃った店の奥で、煎り機が休みなく働く。切り盛りするのは、店主の石井晴雄さんと妻の史江さん。晴雄さんは四代目だ。

初代は練馬の農家の次男坊で、増次郎といった。話では実家を出て、石井家の名籍を買い、家督となって浅草の豆屋に商売を教わりに行ったそうだ。一年ほど修行して独立。この西片で店を開いた。以来、勤吉、富吉と続いて四代目晴雄さんに至る。

昭和10年ごろ道路拡張の際、創業以来の普請を建て替え、3年前さらに大改修をした。これを見ていたのが森園管理学研究室の井出雄二教授。学生時代から知っている店が取り壊しかと落胆していたが、できあがってみればもとの店。晴雄さんが設計士に「できるだけもとのままに」と頼んでおいたのだ。「あのときは本当に嬉しかった」と教授は顔をほころばせる。

井出教授は長年、散歩の途中にここの煎りそら豆を買うのが習いだ。豆は固いのと柔らかいのがあがるが、先生は固煎り派。「歯が欠けるくらい固いやつ」と言う。「口に含んで噛んでいると、豆本来の滋味が出てきて、とてもおいしいんです」



右から店主石井晴雄さん、史江さん、井出雄二教授

固煎りの豆は店主の人となりに重なる。史江さんいわく、「頑固ですね。仕入れ屋さんがお豆を持ってきても、気に入らないと返しちゃうんです。お客様に品物がなくなっても、納得いかないとダメ。豆はひとつひとつを手で選り分け、目の届かない出店の話は断ってしまう」

そんな話を聞きながら、ふとつまんだピーナッツに驚いた。その香ばしさと味わい。煎り豆一筋百年の秘伝かと思ったら、晴雄さんは言った。「いや、素材ですよ。こっちはただ煎っているだけです」。微塵の銜いもない。高くておいしいのは当たり前、そうではなくて「手ごろで結構おいしい」が信条の、豆好き必見の店だ。



## Information



◎お問い合わせ

**石井いり豆店**

住所: 東京都文京区西片1-2-7

電話: 03-3811-2457

<営業時間>

月曜～土曜 9:30-19:00

日曜祝日定休

