

猫と笑顔と旬の味

車屋

根

津駅の近くに、肴のうまい居酒屋がある
と聞いて、生物測定学研究室の岩田洋
佳准教授に案内を乞うた。先生は学生
時代からこの店のご鼻頂だ。南門から言問通りに出
て歩くこと7分、不忍通りを渡って最初の路地を左に
折れると、あった、「車屋」だ。

この界限には昔、花街があったというが、荷風でも出てき
そうな渋い構え。黒い格子戸を開けると、白猫がにやあと迎え
た。猫の名前は太郎、今年19でもうかなりの歳だが、健気に
店に尽くしている。「わざわざ太郎の隣の席を予約する常連さ
んもいるんですよ」と店主の柳井一成さんは笑う。

この笑顔のご主人、8年前、父の武さんから店を継いだ。
味は初代の直伝かと思いきや、師匠はなんとあの「和の鉄
人」道場六三郎だという。22歳から18年修業して、味付け
から接客、経営まで商売のいろはをすべて叩き込まれた。とく
に忘れてならないのは笑顔。「仏頂面がいいことはなにもな
い、笑顔なら物事はいいように収まる」とも教わった。「それは

本当ですよ。にこにこしていれ
ば、みんな自然にうまいく」と
一成さんは笑う。

ところで、このお店のオス
スメは？と岩田先生に訊く
と、即答で「鯖寿司」と応え
た。じつは先生、明日から
海外出張。今日は鯖寿司と
決めていたらしい。



店主柳井一成さんと岩田洋佳准教授

それで注文したら、この一品。新鮮さが光っている。味見で
ちよっといただくと……う、うまい！脂がのっけていて、噛むほど
に旨味が舌に。歯ごたえよし、シャリよし、そしてかすかに香る
生姜と胡麻。丁寧に仕込み、すばやく巻く。で、この味になる。
岩田先生もご満悦だ。

誰にでも喜んでもらえるようお
品書きは豊富だ。湯豆腐や鯛
の兜煮に混ぜたオニオンリン
グやピザもある。「でも、絶対
に手抜きはしませんよ」と一成
さんは職人氣質をのぞかせる。

36年前、父が祖母の節
子さんと始めたこの店。最
初は「すぐに潰れる」と一笑
されたが、いまではそれが笑
い話だ。今日も百人の酔客
を相手に弟子と二人の包
丁技が冴える。



Information

◎お問い合わせ
車屋

住所:東京都文京区根津2-18-2

電話:03-3821-2901

<営業時間>

17:00~24:00 日曜・祝日定休



A 19-year-old cat,
Taro helps the business
with his lovely presence.

