



戸塚護准教授と「はん亭」二代目店主の高須徹さん

細やか無国籍スナック

農

学部正門から歩いて10分。不忍通り、地下鉄根津駅の近くに、レトロな串揚げ屋がある、というので食糧化学研究室の戸塚護准教授と覗きに行った。

「はん亭」と書かれた暖簾をくぐると、なかは総ヒノキ造りの洗い構えだ。文化庁指定の登録有形文化財にもなっているらしい。「明治42年頃の建築です」と二代目店主の高須徹さんが教えてくれた。

その昔、三田商店というのがあって、下駄の雨よけカバーを作って売っていた。ここはその自宅兼お店だった。三田商店は大いに繁盛したが、昭和に入って靴の時代になり、家は人手に渡る。運送会社の寮になっていたところ、たまたま通りかかった初代店主（治雄さん）がひど目惚れ。持ち主に掛け合せて手に入れた。

この初代店主、じつは日藝で映像を学び、テレビCMを手がけたモダンな広告マン。しかしあるとき、銀座の打ち合わせの席で串揚げに出会い、「面白い」と脱サラした。「串揚げは、もともと関西では立ち飲み庶民的な食べ物。多少粗っぽく作っても、なかは衣に隠れて見えません。アイデア勝負のところ面白い、と父は思ったようです」と徹さんは話す。

その遊び心は二代目にも受け継がれている。海老の紫蘇巻きにはじまり、プチトマトとモッツアレラチーズ、三つ葉の鱈巻き、鴨のミンチ詰め茄子、生麩、舞茸の煮ごこり、マスカットと鯛。不思議な取り合わせだが、その味は「粗っぽい」どころかむしろ軽くて繊細。

「外国のお客様を連れてくると喜びます」と常連の戸塚先生は話す。「食べやすいし、楽しい。次にどんなものが出てくるのか期待しながら、お腹が許すかぎり食べてしまいます」

「そういえば」と徹さんが、想い出したように言う。「父は串揚げのことを『無国籍スナック』と呼んでました。和食という雰囲気でもないし、かといって洋食でもない。国籍不明のスナックです」。

国籍はどうあれ、こういうスナックなら毎日食べたい。



Kushi-age, the art of deep-fried delicacies

Information



〇お問い合わせ
はん亭 根津
 住所 文京区根津2-12-15
 電話 03-3828-1440
 <営業時間>
 昼 11:30-15:00 夜 17:00-23:00
 (月曜定休)

