

# 神田「きくかわ」



## 鰻重と串肝なら

昭和22年創業の「鰻食堂」の理念は、現在の神田「きくかわ」になっても、脈々と継承されている。それは、ご飯の上を鰻で敷き詰めた「鰻重」を提供するというもの。先代のご主人が戦後食糧事情の悪い時代に、広く一般大衆に腹いっぱい栄養価の高い鰻を食べて欲しいと、「安くて美味しい鰻重」を提供し始めたことに由来するという。これは、今から30年程前、私が編集屋の駆け出しだった頃に、店内で見た紹介文の要約である。東京は高級な鰻屋は多く、どこもそれなりに美味しい。しかし、そのような文章を読んだ以上、何か自分もその時代を感じながら、その理念と共に鰻を味わうことが「とても、うれしい」のである。だから、いつも目一杯空腹にして訪れることにしている。当時は、店の前にサブロクの板に足を付けただけのような台があり、その上の座布団に座って、客が肩寄せあって食べていた。台は、少し前の道路にはみ出し、まさに和製オープンカフェのような状態を想像してほしい。お重の4つの角は、どれも塗装が剥げていて、恐らく「その角に、最後のご飯をかき集めて」豪快に食べていたと、いつも感じていたのである。そのくらい大衆的で、多くの人から愛されたお店だった。いつの頃からか、右下写真のような店舗にかわり、洒落た現代調のお店になったし、お重も綺麗になった。神田「きくかわ」の魅力は、このような個人的な思い出だけではない。割安感の高い鰻重を提供することで、お客の数はその分他店を大きく引き離す。それだけ、鰻から肝がたくさん出来ることになり、「串肝」も低価格で提供されているのである(写真左下)。肝はミネラル、ビタミンを大量に含み夏場最高の食べ物である。肝好きな人は、その効能の多くを語らない。大人の食べ物として、お酒やビールのつまみ程度に見せかけているのだ。それは、数量に限度があるからで、お客全員が肝、肝、と注文することを恐れているからである。私は、夏に鰻を食べる習慣は正しいと思っていない。冬のほうが絶対美味いからだ。夏は、鰻の肝を食べる季節なのである。しかし、肝だけの注文には抵抗があり、結局、「鰻と肝」の両方を注文することになる。食べ方は、出てきた鰻重に再度「たれ」を少量追加し、「山椒」を鰻一面にかける(写真上)。肝も同じで、山椒を大量に使うのが俺流といえる。鰻重には、肝吸い、お新香、冷凍ライチ(昔はメロンだった)が添えられている。必ず、肝を同時に注文して、翌日からみんな元気になって欲しい。鰻重、肝、いずれの品質も自社養殖(愛知県)だから心配ない。焼きは、もちろん職人技の折り紙つきだ。



この時期、「きくかわ」は大変混み合っている。夕方6時過ぎには、たいがい行列が出来る。訪店するなら、5時前頃がベスト。「肝」は5時からの受注開始になる。鰻重は受注をしてからの裁き工程になるので、テーブルにくるまでに30分程度はかかる。時間の余裕は持って行こう。



「肝」は2串が1人前。1串に鰻10~13尾分の肝が使われている。これで630円は大衆価格。鰻重はイ(2,830円)、ロ(3,460円)、ハ(4,400円)と3種類用意されている。お勧めは鰻重のイである。その他蒲焼、白焼もあり、イ(2,730円)、ロ(3,360円)、ハ(4,300円)と3種類用意されている。メニューの裏には、鰻ハム、ほねの唐揚げ、ほたる沖漬け、キャベジン、等がある。キャベジンとは、キャベツの漬物である。また、大串というのもあるが、お勧めしない。

入口は2箇所。1階は矢印左、2階は矢印右側。2階は、お座敷(左)とテーブル席(右)があり、迷わず「テーブル席」を予約のこと。お座敷は少々窮屈だからだ。混み合っていると、階段に客が並び、

JR神田駅の上野寄り出口から降りる(重要ポイント)。改札を出ると、右左いずれも中央通りへ出る。中央通に沿いに秋葉原方面へ200m行くと右側に「きくかわ」がある。鰻の薫りに向かって歩けばよい。