

フリー誌

令和四年四月一日発行(毎月一日発行) / 第一巻第八号(第八号) / 雑誌はすか

二十一世紀に生きる我
我、真に必要なものは
週末力である。(哲学者)

週末なににする？

日 土 技 術

月刊

TAKE
FREE



we are
weekenders.

村上しほり
柳 宗悦
桂 枝之進

東 朋治
酒井貴代
大西淳浩

keema (キマ)
OIOI (オイオイ)
吉川公二
河北航太

April
2022 4

アーベント

表紙 the rocket gold star

日本全国放課後三昧

― 牛丼戦争(朝定食編) ―

東 朋治



朝定食。ハンバーガー、立ち食いそばをはじめ多くのファストフードチェーンは朝限定のお得なセットメニューを取り扱っている。

元々は喫茶店の「モーニング」がそのハシリだろう。中でも最も激しく厳しく熱いバトルを繰り広げているのが、牛丼メジャーである。

若き頃、明け方まで呑んで始発前に牛丼屋に飛び込み、再度ビールや牛皿で呑むこともあれば、ワシワシと牛丼大盛つゆだく卵などを早朝から腹に入れることもあった。

幾年月を経て50代に手が届くオッサンになり、気合一発の朝牛丼よりもしみじみと朝限定の定食の醸し出す優しさに惹かれていった。

私は小学生の頃から喫茶店のモーニングに親しんできた神戸新長田生まれの育ち。トースト、ゆで卵、珈琲が基本で300円程度だったように記憶する。サラ

ダやフルーツが付加されることも。何故かアイスコーヒーは割り増しだった。

牛丼メジャーの朝定食と純喫茶のモーニングは、珈琲の有無、喫煙の可否、ゆでの有無、新聞の有無などから一概に比較できない。

普段私は朝飯を食べない。全国各地でコロナ前は年間300泊ほど(今は20泊ほどか)お世話になるビジネスホテルの朝食も珈琲だけで済ますことが多い。前夜の鯨飲馬喰で二日酔いか胃もたれのためである。

そんな外泊の日々でも、たまに心身絶好調。目覚め良く、朝から空腹を感じる爽やかな朝もある。そんな日に限って、ホテルに朝食サービスがなかったりする。

私が頻繁に利用する全国各地のホテルの近く、または駅前にたいいてい牛丼チェーンが24時間灯りを照らしている。

出張先の空腹の朝の選択肢は2択。1つは「立ち食いそば(北九州だったらう

どん)」、もう一つが「牛丼チェーンの朝定食」。朝の1分は夜の1時間。迷わぬよう注文する際は、基本的に「最安値」を召還。ユスバの素晴らしさに打ち震える。

ある冬の朝。空港行きのバスを待つ15分間を利用して＼＼Y野家＼＼へ。メニューを一瞥し、最安値の「納豆定食」を注文。大きな湯のみに入った熱いお茶が、体を芯から温めてくれる。

朝6時の店内は朝まで呑んだ賑やかな勢いを引きづる若者グループ、眠そうに腹ごしらえしているホスト風や呼び込み風、ひたすらスマホをいじっている仕事上りのキャバ嬢、出勤前のサラリーマンで8割ほど席が埋まっている。昼メシ時とは異なる妙に気だるい活気がある。

1分ほどで御膳が眼前に。丼に入った白米、別添刻みネギが嬉しい納豆、生卵、板海苔、漬物、味噌汁。これぞ日本の王道定食。これに無料の卓上紅生姜が加わる。わずかな隙も見当たらず完璧な布陣。これが牛丼メジャー朝定食制覇の基本メニューとなるだろう。

まずは味噌汁。……。味噌汁が一番旨い時間帯は、やはり朝。五臓六腑と心に沁み渡る。Y野家の味噌汁は単品注文な

ら有料だが、その値打ちのある味わいである。

納豆をかきまぜ、御飯に乗せて井を手に取り、かきこむ。続いて生卵を醤油で軽く溶き、ぶっかける。紅生姜も乗せ、渾然一体に嚼るように、呑むように頬張る。卵かけ御飯に、板海苔でクルンと巻いて口に放り込む。紅生姜の酸味が目覚めを促す。朝の極楽といえる。

《M屋》では券売機と対峙し、最安値の「定番朝食」のボタンを押す。御飯、味噌汁、板海苔、生卵、漬物に食べ放題紅生姜に加え、4種類の小鉢から一つ選択できる。「納豆」「とろろ」「ミニ牛皿」「冷奴」。頼もしいシステムである。納豆はベタ過ぎ。冷奴は私にとって夜のお通し。とろろに心引かれるが、ここは牛丼屋。コンマ7秒の脳内バトルの結果「ミニ牛皿」を選択。後日、愛読コミック『めしばな刑事タチバナ』第十一巻を読み、この選択が「客観的に」正しかったことを知る(読んで確かめてね)。

M屋の卓上黄金タレ三銃士(カルピ・バーベキュー・ポン酢)があればおかわりがいらぬほどの満足感。ミニ牛皿が加わるだけで、お膳の上はDイズニールランド

状態。値段が同じだったY野家との違いは、納豆一択か、複数小鉢から選べるかどうか。この差は日本海溝より深い。

《Sき家》は数年前、安値朝食にクーデターを起こした。出勤前のオヤジたちの心を驚掴みにする「たまごかけごはん朝食」。究極のシンプル、永遠の愛を誓いたくなる最安値な200円。他のメジャーの最安値定食と比較しても半値に近い。井いっぱいの白飯、出汁の効いた味噌汁、新鮮な生卵、芸の細かいたまごかけ専用醤油。

これだけなら正直申し上げて寂寥感と貧相感是否めぬが、これに小鉢物としてひじき煮が加わる。グレードがグンと上がる。紅生姜を適度に活用しながら、濃厚で甘美でトロトロした卵かけ飯の真髄を思う存分堪能する。究極の朝食かもしれない。

前述の『めしばな刑事タチバナ』(第十巻)は朝食特集。そこで知ったが、《Sき家》の妹分にある業界4番手(たぶん)《Nか卵》が、目玉焼朝食セットを200円で発売しているという。姉(Sき家)が生卵なので差別化を図っているのだろうか。

朝食が一番早い時間帯。私にとって、明け方前である。店に入る時は真っ暗だったのに、店を出ると、わずかに10分程度の間に空がほんのわずかに白みがかかりはじめる。これから世界が動き出す。五臓六腑や脳に暖流が流れる。

朝食は、タフな一日を乗り切るための燃料であり、週末の朝を充実させるスイッチである。急な便意を催すスイッチでもあるけれど。

(あづま・ともはる)

東 朋 治

株式会社商業タウンマネジメント代表取締役



一九七四年神戸市長田区生まれ。製鉄工場勤務を経て神戸新長田地区の震災復興に十年以上従事。二〇一〇年大阪府内のシンクタンクに転籍。二〇一七年(株)商業タウンマネジメント設立。中心市街地や商店街活性化、新規創業者伴走支援や空き店舗対策、名物づくり、被災商業地域の復旧復興、商業施設再整備及び運営など北海道から沖縄まで活動中。趣味は読書、映画(館)鑑賞、そして全国津々浦々の訪問先でその地の皆さまと酒を酌み交わすこと。