

月刊 土 日 技 術

フリー誌

創刊2号

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？

we are
weekenders.



東 朋治
村上しほり
桂 枝之進
池尻彩子 (甘空)
D・D/OIOI (オイオイ)
吉川公二
河北航太

October
2021

10

アーベント

表紙 the rocket gold star

日本全国放課後三昧②

―「七厘」の塩ホルモン―

東 朋治



「アヅマがこれまで日本各地で一番おいしかった料理は？」

日本各地で商店街仲間と杯を酌み交わしている際、たまに聞かれる質問である。迷わず「塩ホルモン（豚）」と即答する。そして、札幌「七厘」の塩ホルモンであることを。

「七厘」塩ホルモンとの出会いは四半世紀以上前。札幌で寮生活していた大学生の頃である。バイト先の上司に連れられて、繁華街・狸小路すぐ近くの暖簾を潜った。

炭網で香ばしく焼きあがった塩ホルモンに箸を伸ばす……。衝撃が全身を貫いた。旨すぎて気絶しそうに。以降、頻繁に通った。一人前で三百円程度。学生の乏しいフトコロでも満喫できた。

塩ホルモン焼に合う酒は生ビール、ハイボール、チューハイなど千差万別。私にとっては焼酎。それも、豊潤な「乙類」ではなく、激安で注射前の消毒の匂いしかしないエチルアルコールのごとき

「甲類」である。北海道では何故か甲類ボトルが定番である。

学生時代を札幌で、それも寮生活だった私にとって酒といえば「甲類焼酎」だった。二十年以上前で、4リットルで千円程度だった記憶がある。これを何も割らず、氷すら入れず茶碗に注ぎ一気呑み。まず匂いが鼻につき、それだけで吐きそうになる。

社会人になり、こんなもの二度と呑むかと避けてきた。ところが三十歳を超えたあたりから、再び甲類焼酎が気になりだした。チューハイの原液は甲類。ウーロンハイを乙類で作ると何故かあまり美味しくない。

私もいつの間にか、見たくもなかった4リットル甲類焼酎を自宅に常備するようになった。ジョッキに氷をたっぷり入れ、甲類を半分ほど。その上に炭酸水を注ぐ。甘さゼロのプレーンチューハイの完成である。1杯あたりのコストも激安だ。

私のペースは炭酸水500ml 1本で3

杯。かなりの濃さになる。甲類の薬品臭さが妙に味の濃い食べ物に合う。ジンギスカンしかり。ただし、寿司や刺身には合わないかもしれない。

神戸新長田でサラリーマンだった二十代後半から三十代前半にかけて、週末に代休を組み合わせて年一回は札幌へ足を運んでいた。最大唯一の目的は「七厘」で塩ホルモンを頬張ること。一人前三百円程度の塩ホルモンに、往復の飛行機代やホテル代を浪費する以上の価値がある。札幌に足を運んだら、一人でも絶対にこの店に行く。所用があつて懇親一次会が他店の焼肉であつても、三軒目には必ず立ち寄つて塩ホルモンをプシプシと焼く。

2010年からは独りでなくなった。札幌市内在住の商店街青年部の皆さまと一緒に網を囲むようになった。東日本大震災から一年を経過した際、盛岡で青年部とお会いしたことが契機に。青年部と私の会食を「七厘会」といつの間にか呼称するようになった。

回を重ねるごとに膨れ上がってきた。三十から五十代の男女がワイワイと塩ホルモンを食べまくる。豪快であり、爽快である。五時間滞在して鯨飲鬼喰し、お会計も信じられないぐらい安い。焼肉屋

であるにも関わらず。過去最大で、塩ホルモンだけで四十人前注文していた。

豊富なメニューに目移りするが、基本的には「豚ホルモン」一択。塩で味付けされており、さつと焼いて半ナマでも味わえる新鮮さ。

私は我流で醤油とレモンを別途取り寄せ、味の変化を楽しむ。豚ホルモンをひたすら食し、合間にニンニクホイル焼や生ラム肉などを挟む。北海道らしくジンギスカン気分も味わう。

香ばしい色目が軽く付いた豚ホルモンを、まずは何もつけずに口に運ぶ……。シコシコの後にあふれ出る上品かつ野生的な旨みの洪水。深く重層的なのにあっさり延々食べ続けられる。ジョッキ生の後は一切のレモンを落とした甲類焼酎の水割。口中は常にリフレッシュ状態だ。

途中、メンバーが一個一合はありそうな超巨大オニギリを注文。私は必ずアスパラバターも頼む。バターと醤油とアスパラ。生唾湧かぬ方がおかしいほどの黄金律である。

最初から塩ホル、途中で追加、散々呑み散らかしたシメの最後も塩ホル。我らの間ではデザートホルモンと称されている。食べれば食べるほどクセになる。

散々塩ホルを腹に入れた後はほぼ全員

でラーメン、蕎麦居酒屋、または寿司屋へ。バーの夜もある。私も人様のことは言えないが、商売人の胃袋の強靭さに哑然呆然とさせられる。

四半世紀たった令和時代、値段もメニューもあまり変わっていない。さらに不思議なことに店内の雰囲気も全く変わっていない。店内を忙しく動き回る感じの良い若いバイトたちは、私がこの店に通い始めた頃はまだ生まれていないだろう。その点だけが年月の光陰を感じさせる。

ある夜、店に入るなり私の顔を見た若いバイト女性が「正月に十人前注文された方ですよ」。神戸市民だがすっかり面が割れている私に、店員さんはニヤニヤしながら「今日は何人前からいきますかあ?」。彼女の中で私は「十人前の人」とインプットされているらしい。

彼女の中では「十人前の人」だが、一緒に網を囲む札幌市内の商業者諸兄はそもそも私が何の人かもご存じないはず。何故なら札幌市内で仕事したことがないから。それでも何故か毎回十名近くホルモンみたいな皆さまが集結。素晴らしく魅力的な北の酒友たちである。

2020年春からコロナが蔓延し始めた。広大な北海道も猛威にさらされた。以降、札幌どころか毎年一回以上通って

いた私の北海道入りも不可能に。「七厘会」も休会状態である。

小規模飲食店は生き残っているが、宴会需要をはじめとした大型飲食店が特に厳しい商環境に置かれている。「七厘」は地下、一階、二階の三階建て。コロナ禍で廃業していないだろうか。「七厘」がもし無くなれば、私の北海道入りは激減するかもしれない。

そんな不安を抱いていたある日、七厘会幹事長のY本氏から私に一枚の画像が送られてきた。思わず目を剥いた。昼にテイクアウト弁当をはじめていた。何故か目頭が熱くなった。

「七厘」の塩ホルモンは私の青春の味であり、ソウルフード。いつまでもシアワセの狼煙を上げ続けていた。ロナが落ちついたら真っ先に飛び込む所存である。

(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、そして全国津々浦の訪問先でその地の皆さまと酒を酌み交わすこと。