



にこみ、肉とうふは一皿320円。お酒は「山形正宗」と米焼酎「キンミヤ」のみ。焼酎一杯250円、ボトル1,250円。焼酎に梅シロップ（無料）を差すと、甘酸っぱくまるやかだ。

## 名物にうまいものあり、 北千住・宿場通りを歩く

**北** 千住駅。宿場本陣のあった「宿場通り商店街」で、「千住で二番」の看板を掲げるのが、居酒屋の老舗「大はし」である。名物料理は牛の「にこみ」と「肉とうふ」。

「創業は明治10年。始めは千住大橋の側に店があって、それで「大はし」って屋号をつけたらしいですね。肉屋の草分けで、戦後は居酒屋に。ここに移ったのは120年くらい前です」と四代目主人、神野彦二さん。

その120年続いた愛着ある店を、2年前に思い切って改築した。「天井にはガス灯が付いていたんですよ。終戦後は、停電が多かったですからねえ」と、当時は懐かしむように語るご主人。店の座敷を支えてきた太い梁は残し、新店舗の入口に据えた。

焼酎のボトルを頼むと、とろりとした琥珀色の梅シロップと、水、炭酸が付いてくる。これが「大はし流」だ。

「肉とうふ」を注文すると、鉄鍋でクックツと銚色に煮込まれたとうふと、牛のにこみが盛り付けてくる。とうふは牛肉の旨味が染込み、不思議にトロツとしている。「にこみ」

「味付けは醤油、砂糖、味酢だけです。水とね。これが原点ですね。肉は国産の肩肉とスジを使い、うちで手切りしています」

明るい店内を息子さんと二人で、キビキビと息のあった接客をする。名物料理も然ることながら、「大はし」に通い続けるお客様の気持ちだが、じんわりと染込みました。

### 大はし



牛のにこみは40年以上使い込んだ大鍋でじっくり煮込む。肉の他は何も入れない。旨い牛肉を食べさせたいという、元肉屋としての誇りが覗く。



「初めて手伝った21才の頃、にこみは20円でしたよ」と笑う。看板の「千住で2番」は店で、一番はお客様。大はしの心意気だ。

