



昼限定「三段重ね古式せいろ」1,000円。せいろ3枚のうち1枚が、月替わりの別打ちになる。季節ごとに目でも楽しめる工夫がされている。(午後2時迄)

「ハレの日」には そば屋に行こう

元

明7年(1787)、江戸のそば屋の数は65軒であった。しかし安政6年(1860)には、江戸府内のそば屋の数は3,763軒にも達していたという。なんと

57倍。いかに江戸っ子が、そば好きであったかがわかる。そば屋は各町内にあり、「ハレの日」の食事処としても大いに繁盛した。

時を同じく、1860年に上野・池之端、不忍池の湖畔に創業したのが「蓮玉庵」。森鴎外の『雁』や夏目漱石の小説にも登場し、歌人斎藤茂吉の歌にも詠まれるなど、文化人や文士にも愛されてきた店である。

店内に一步入ると、周囲の雑踏が遠のき、静かな趣が広がる。壁に飾られた、染め付けの「そば猪口」が涼しげに目に映る。「そば屋はね、そばよりも」^{いのち}「が生命な

んですよ。そばは、極端にいえばよそから持つてきてもできる。だけど、しるは、あくまでも私でなければできない。計算ではできないものなんです」と語るのは、六代目主人の澤島孝夫さん。

蓮玉庵のせいろは、「コシのある太めのそば。しるはやや甘めだが、それがこのそばとからむと、ほどよく調和する。そば湯を注げば、さらにこのつゆの本領が香りたつ。まろみが嬉しい。

「私は、毎日食べてもあきないのが、旨いそばだと思えますね。お客さんに毎日食べたいと思うものを食べさせるのが、我々の使命」とご主人。穏やかな口調の中に、そばを愛する老舗の風格がにじむ。

蕎麦 蓮玉庵



そば茹ではわずか2分。流れるような動線で大釜からザルに上げ、一気にコシをだす冷水へと運ぶ。屋号の「蓮玉庵」は、初代久保田八十八が不忍池を眺め、蓮の葉に遊ぶ玉のような露から名づける。看板と石額は、作家久保田万太郎氏に依るもの。



池之端 蓮玉庵
東京都台東区上野2-8-7
☎03-3835-1594
◎11:30~19:30
15:30~17:00
11:30~19:00 (日・祝)
◎毎週月曜日
●TX「新御徒町駅」より徒歩約10分、都営大江戸線「上野御徒町駅」より徒歩約5分