

東京都・浅草

駒形どぜう

創業200年

東京には現在、ドジョウ料理専門店が五軒あります。その内の一軒、「駒形どぜう」の創業は1801年。徳川11代将軍家齊公の時代で、創業200年を誇ります。嘉永元年(1848年)には、すでに当時のグルメガイド『江戸名物酒飯手引草』に、その名が記されているほどの名店です。“どぜう”と書いて“どじゃう”と読ませます。これには“どじょう”だと四(死)文字で縁起が悪いからだとか、諸説があります。今でこそ大半のどじょう料理屋がこの“どぜう”という仮名を屋号に当てていますが、これも「駒形どぜう」から始まりました。

江戸時代にタイムスリップ

さて、暖簾をくぐると目に飛び込んできるのが、百畳はあろうかという入れ込みの座敷です。江戸時代にタイムスリップしたような異空間に



暖簾



入れ込みの座敷



整然と並べられたドジョウ



ネギをてんこ盛りに



コイのあらい

は、酒の匂いと醤油の香りが渾然一体となって鼻腔をくすぐり、思わず胃液がじわりと…。

どぜう料理といわれて、みなさんの頭にまず浮かぶのが、ササガキゴボウとともに玉子でとじた“柳川鍋”でしょう。しかしこの一番人気は、醤油に味噌を溶いたダシでドジョウを煮ただけの“どぜう鍋”です。これには、何も手を加えず丸ごと煮込んだ“マル”と、頭と内臓と骨を取り除いてから煮込んだ“サキ”の二種類があります。

丸ごとと言っても泥臭さは微塵もなく、かすかな小骨の歯触りが食感を際立たせていて、私は断然“マル”派です。あ、このままで食べてはいけません。平鍋に整然と並べられたドジョウ(すでに酒で酔わせたものを味噌汁で煮込んだである)の上に、小口切りにしたネギをてんこ盛りにして、さらにダシを継ぎ掛けしながら煮込みます。江戸っ子はここで、どこまで高くネギを盛れるのかを競うのだそうで、どぜう鍋を考案した三代目店主は「ネギ代のゼニはとらねえ」と気風良くいったそうです。

ダシを吸ったネギの香りがますます食欲をそそりますが、火が通るまで少し我慢して“コイのあらい”でもアテにまずお銚子を一本。ネギがしなっとしたところで、いよいよいただきます。もう、ネギなしでどぜう鍋はありえない!と思うほどにベ

ストマッチング! ドジョウを平らげたあとに残りのネギを煮込んで更なるアテに、お銚子をもう一本いただきます。

カルシウムはウナギの9倍

俗に“ウナギ一匹ドジョウ一匹”というほどにドジョウの栄養価は高く、江戸庶民の貴重なタンパク源でした。しかもドジョウから摂れるカルシウムはウナギの約9倍。魚類の中では最も多くのカルシウムを摂ることができる魚です。ドジョウ約70g(中サイズのドジョウ7匹程度)で一日のカルシウムを補充することが可能です。またドジョウとネギを組み合わせることで、カルシウムがリン酸カルシウムとなり、体内の吸収を助けてくれるのだそうです。歯質の強化にアリかも?

ところで、天然もののドジョウには“顎口虫”という、われわれの職業と関係ありそうな名前の寄生虫がいます。くれぐれも生食(する人もいないと思いますが、なんと踊り食いが1980年頃に流行りました)だけはお控えください。もっとも今では、天然もののドジョウは水田で使用される農薬などの影響で激減していて、もちろん「駒形どぜう」でも安全な養殖ものを使用しているので、ご心配なく!

(倉治 隆・68回記)