

三銭カツレツ

東京・日本橋の「たいめいけん」といえばわが国「洋食や」の草分け的存在。主人の茂出木心護さんは、明治四十四年東京に生まれ明治学院中学部を中退、昭和二年「泰明軒」（本店は漢字）に奉公、厳しいコック修行ののち、昭和六年、晴れて生地の中区新川に「たいめいけん」として開業した。

以来、この道一筋、昭和五十三年六月他界するまで、明治の職人の心意気と、東京下町洋食の伝統を守る料理人として、広く各界のファンに支えられてきた。

茂出木さんの修業時代の苦労話や、洋食づくりのコツなどをつづった『洋食や』（中央公論社）には、古きよき時代の人情がしみじみとした詩情となつて行間にあふれている。そのひとつ「盗みぐい」と題する文章では「洋食やに奉公にいけば、今日はビフテキ、明日はトンカツ。そこまでいかなくても、残りものでも残りものが違う、と思われていますが、実情はきびしいものでした。朝はみそ汁にひや飯、昼はご飯とあじの焼いたもの、夜はお新香。

洋食やの鉄則は、店に出すものは手をつけてはならない。いい洋食やほどコ

肉アラカルト

冷蔵肉(チルド)の保存

お肉の保存は、低温で管理することが重要です。とくに、夏場は気温が上昇しますから、冷蔵庫の閉は、最低限におさえてください。

また、肉をまとめ買ったときは、用途別にラップ材で包み、密封容器に保存することが大切です。厳重に保存しても、消費期限は牛肉で3〜7日、豚肉で2〜4日くらいが目安ですから、なるべく早めの調理をおすすめします。

ツクの食事は質素なものでした」と。カツにありつけるのは年に一度、旦那の誕生日ぐらいで、後は盗み食いでもしないかぎり……というわけで、休業中のある日、支店に手伝いにいくと、先輩に「シン公、お前も帽子をかぶるよう(二人前)になったか。旦那にないしよでカツレツを食わしてやる」といわれ、思わず顔の筋肉をゆるませてカツに食らいついた。これが硬いのなんの。つくづく眺めると、何と「薄板」にパン粉をつけて揚げたものだった！またある日、新米の従業員さんに「今日のおかずはカツレツだよ」というと、目を輝かせた。が、食事時に出されたものをみて、がっかり。「三銭カツレツだア」。当時、休業中のコックたちは生揚げの焼いたものをそう呼んで生つばをのんだとか。