

## “かつ丼”の発明からイスラムまでの八十一年！

かつ丼というのは不思議な食べ物である。とんかつについては、やれ油がどうの、パン粉のこげ色に落ちつきがないだのと、あれこれうんちくを傾ける人でも、ことかつ丼となると何となく顔をそむけてしまう。日本人なら二度や三度はかならず口にしたことがあるはずなのに、いわゆる食通の自慢話などには決して登場しないし、登場しても名前が上がるだけで、うまいまずいの品定めまでは話が及ばない。

かつて某球団の名物コーチとして鳴らしたS氏は、現役時代から三十有余年、試合前の腹ごしらえといえはハンで押したようにかつ丼ときめていたとか。が、それも「勝丼」ともじって半分は縁起かつぎからだったという。かつ丼の話といえは、せいぜいこのていどを出ないのが、不思議といえは不思議なのである。

「早稲田大学史」にある藤野悦子さんの「かつ丼誕生記」によると、大正十年、早稲田高等学院文学部に中西敬二郎なる学生がいた。そのころ早稲田の界隈には飲食店は十軒ほどしかなく、中西君は「カフェーハウス」の常連としてカレーライスとカツ飯（いまのカツライス）を交互に食べていた。しかし、さすがにあきて、ある日店主に思いつくままに特別注文を出した。これがこんにちのかつ丼の原型になったと。それは、皿の

ミート de meet

たんばく質のはたらき

たんばく質は筋肉をはじめ、心臓や肝臓、血液、皮膚、髪にいたるまで、あらゆる組織をつくるものになります。また、エネルギー源としても使われるほか、ホルモンや酵素などになって、からだの働きを調節する重要な役目もします。

飯を丼に移し、カツを切つてその上にのせ、さらにソースとメリケン粉でとろみをつけたものをかけ、上に青エンドウを散らしたもので、食べてみるとこれがけっこういけた。中西君に説得された店主も「これは」と手をたたき、以後「特売品」かつ丼」の大きなビラが店先に張り出されるようになったと。

この中西氏は早稲田で西洋史を専攻、とくに原始キリスト教やイスラエル問題と取り組み、のち母校で講師をつとめた。また文楽の研究にも取り組み、みずから文楽教室を開いてその大衆化につとめ、晩年は三和会の桐竹紋十郎後援会長としても活躍、昭和五十八年八月八十一歳で逝去された。

中西氏とほぼ同年配の研究家によると、当時このかつ丼には、中西流のソースあんかけと、現在のようなどんかつにタマゴをまぶしたものの二つが共存していたという。なお、戦後の発明？として「かつうどん」なるものまで登場している。うどんがあればそばがあっても不思議はない理屈で、わが国独特のどんかつ変奏曲、はたしてどこまで続くか。