

チヨンマゲ 牛屋 文明開化のハマで味も一刻

「牛肉食わねば開けぬ奴」と、牛鍋の流行で始まった明治の文明開化！

各地に西洋料理店があいついで誕生し、なかでもその先がけとなったのが横浜だった。

日進亭、日進楼、滋養亭、万花亭、開化亭、川柳亭など、新しい時代の息吹きを伝える西洋料理店がつぎつぎとオープンし、明治六年にはわが国初の横浜、グランド・ホテルも開業した。ハマの風は、いち早く異国情緒をたっぷりはらんでいたのである。

そんな中で、名は「開化亭」と時代の先端を切りながら、蔭では「インゴ屋」と呼ばれるなんとも異色な店があった。インゴとは、漢字で「因業」——つまり「がんこ」ということで、この店、人によつては「イッコク（一刻Ⅱがんこと同義）屋ともよばれていた。

何しろ、この店主である森井平吉という老人がきわめつきのがんこ者で西洋料理を看板にしなから白髪頭にチヨンマゲ姿。客が料理の催足でもしようものなら、雷のような大声でどなりつける始末だった。

また、店構えも、入り口をはじめ店内の建具はすべて障子一辺倒。味つけもしょうゆ一点張りで、肉料理を出すのとナイフとフォークで食べさせる以外は、おおよそ西洋料理店のイメージからはかけ離れていた。

しかし、当店自慢の「和風ビフテキ」は大人気で、親父のインゴぶりには目をつぶって、とにかくこのビフテキ食べたさに押しかける客でいつも店内はごった返した。

が、このインゴ親父さん、考えてみればなかなかの先覚者で、当節だいまの飽食時代にあつても、焼き肉といえればわれわれ日本人にはやはりしょうゆ味がいちばんというのが事実。学をてらう人間にいわせればまぎれもなく、「疑似西洋料理」だが、疑似だろうと何だ

和牛肉は四種類

和牛肉は最も品質の良い肉ですが、和牛と呼ばれるのは、黒毛和種、褐毛（あかげ）和種、日本短角種、無角和種の四品種です。

これらは、いずれも昔からわが国各地で飼われていた在来牛を改良したのですが、品種として確立したのは意外に新しく、昭和19年（日本短角種は昭和32年）のことです。

ろうと「うまければいいことなし」こそ食の一番大切なところである。当時、洋式のソースやスパイスでビフテキにかぶりついた新しがり屋たちが、はたしてこのインゴ屋のビフテキ以上の満足を得ていたかどうか。

幕末、遣米使節の一員としてワシントンのホテルで洋食を口にした仙台藩士の玉虫左太夫は、「いずれも塩淡くして、食すことあたわず。卓上に塩、醬酢（ソース）、コシヨウなど五、六種出すといえども、みなわが国の味にあらず。一同困却す」と記している。

とすると、このインゴ屋、まさしく味のある男だったといわねばならぬ。