

# 院外茶話

vol.71 平成23年4月1日

ウエストヒロストリート  
そんなカタカナより  
「一番街」のまま  
いいじゃないか

## 夢のパラダイス -Bar篇 2-

自由が丘に住んで半世紀になるが、身近にあっても見ないものは見ない。

九品仏にはもう何百回も参拝をしているけれど、先日大木の根本にできた樹洞の中に、小さな石像を発見した。東門から入ってすぐ右手の大木の下にあって、足元の仏様には何十年も気がつかなかった。



左は九品仏東門の大木、右はその根元の樹洞を祠にした石像です。

自由が丘の一番街にも、その気になれば見つかる店がたくさんあって、出合いのコツは上を向いて歩くこと。

一番街に入って右手の階段を上がれば、そこにあるのが本格的なバーの **TRIBECA**。

食後にぶらりと寄ってみたけれど、私の夜遊びは時間帯が早過ぎる。開店時間の8時にはまだ30分も間があって、一般的な夜は始まっていなかった。この店を通りこして、三階まで上がれば、もう一つ気になっていたパブのロフトがある。

少し歪んだ木の扉を開けると、目に飛び込んできたのは、ところ狭しと並んだ古いおもちゃ。年代物で壊れかけたものや、すでに壊れたものやら。ルート66の道路標識、スロットマシン、ベティーちゃんのポスター。どれもアーリーアメリカンの世界。

このマスターは大きなオープンカーに、美女をたくさん乗せて、ロックを聞きながら海岸線を走る、あのプレスリーに憧れていたのではなからうか。

もともとロフトは下北沢にあるライブハウスだった。今や押しも押されもせぬサザンオールスターズのメンバーも、ロフトでは遠慮がちに歌っていたし、芸大の学生だったあの坂本龍一教授が、一人ピアノに向かっていた。

当時、二十歳にして下北沢の店長を任されていたマスターが、自由が丘に移ってきたのは1980年で、今や30年を越す老舗になった。**BGM**にはこだわりがあって、主に流れるのは60年代から80年代のポップロック。どこか記憶に残るリズムが懐かしい。

広めのカウンターに陣取れば、フリー・ポップコーンが大盛りで出てくるのもアメリカン。スナックの他にもサラダやピザがあるけれど、目を引いたのは、あの懐かしのナポリタン。



ロフトの店内はおもちゃだらけ。

70年代のナポリタンは、茹でおきのスパゲティを炒めて、トマトケチャップで味をつけたもの。振り返って見れば、細めのうどんのようだったけど、結構美味しかった。

今のナポリタンは進化をしているのだろうか。この次は是非サラダとナポリタンを試してみよう。ビールを飲みながら。

生ビールは中ジョッキが650円。テーブルチャージが500円なので、2杯飲むと1800円と

いう勘定になる。

ロフトを出て階段を下りる途中、二階を覗くと TRIBECA が開店をした。照明を落とした小さな店は、開いたばかりで客は私一人。

本格的なバーだけど軽い食事もとれるところなど、本格的な客でない私には都合がいい。スコッチを頼むとグラスの中には、真ん丸に削った氷が浮いていた。

マスターは学生時代に横浜でバーテンダーのアルバイトをして、その後青山、六本木を歩いて、この道一筋。最終的に自由が丘にたどり着いて、始めたのがこのバー。路地裏のロケーションは、あくまで静か。気に障るものが何もない。

冷凍庫に保存されたテキーラを冷たいグラスに注げば、口の中にとろっと流れて、これはプロの仕事。ライムを塩を合わせて。

すっかり気持ちが悪くなって、チェイサーの氷をカラカラと回しながら、気取っていると携帯電話が鳴って、嫌な予感がした。

「パパー。明日の朝の干物買ってきて。」

ったく！これだから。

それでも電話の内容がばれないように、ニヒルな顔をしてバーを出て、そのままスーパーに向かう。

かつては、コーデロイに身をくるんで、六本木を闊歩した私が、今、鰯の干物をぶら下げて自宅に帰るとは。昔の私がこんな姿を見たら、きっと叱りとばすに違いない。

テーブルチャージもサービス料もないので、酒の値段がそのまま勘定となった。スコッチの王道マッカラン、カクテルの代表マティーニはいずれも 1050 円。

ただし、飲み物のメニューはないので、予め飲む酒を決めておくか、あるいはバーテンダーとの話の中で、好みを伝えなければならない。



シングルライフの看板は手作りだろうか。

日を改めて向かったのが、このビルの向いにある「しんぐるらいふ」。看板を見ると、この店主もカタカナが嫌い。それは私と好み合うけれど、この場合はやはりカタカナの方が相応しいと思う。

店主は電話機を作る会社に勤めていたけれど、自由が丘が気に入って毎日のように通いつめ、ついに自分の店をもってしまった。もちろん、会社は退職。

店にはマリリン・モンローのポスターがあちこちに貼ってあって、どういう訳かバーにはモンローがよく似合う。グラスを傾けながら、所在なく辺りを見渡したときに、モンローの胸の谷間が目に入ると、酒が美味しくなるような気がするのです。

「しんぐるらいふ」には二つの意味があって、それは還暦を過ぎた店主自身が独身であったこと。もう一つは、店のドアを開けたとたんに、客が独身になれること。

ところが店主自身が数年前に結婚をしてしまったので、看板の意味が半分失われてしまった。まあ、それで店の雰囲気が変わることはないけれど。

私 「冷えるねー」

店主 「みぞれのようですよ」

私 「暖かい酒は？」

店主 「一合ですね」

愛想もなく、そっぽも向かず、淡々とした振舞い。

店の居心地には二つあって、一つは隅々にまで気を配ったホテルや高級割烹のような一流店。もう一つは客に気遣いをさせぬよう、放っておいてくれる店で、「しんぐるらいふ」はもちろん後者である。

もともとサラリーマンの店主は、酒にも料理にも精通しているわけではない。だから料理もオムレツやら、焼きうどんやら。飾り気がなくてバーというよりは家庭料理風だけれど、それもレトロな雰囲気でよからう。

熱燗を口に含んで、横を見ればマリリン・モンロー。振り向けば CD ではなく、レコードが回って柔らかい音色が聞こえる。

華やかな表通りには活気のあるチェーン店が並び、路地裏には個性のある店主が、好き勝手な店を作る。

自由が丘にもこんな通りがあったっていいじゃないか。

万歳！「夢のパラダイス」