

一心いたすけて〜

(見出しと本文とは関係ありません)

境港にある「海とくらしの史料館」(次号掲載)で、鳥取県の漁獲について学習した我々は、さっそく自身の舌でそれを確かめるべく、米子駅前へと向かった。駅前立体駐車場へ車を留め、「居酒屋 一心」へ向かった。ちなみに米子で居酒屋といえば、ここを外すとモグリとまでいわれている有名なお店らしい。

関係ない話だが、駐車場の料金は30分50円となっており、実にリーズナブルな料金設定だ。昔、『1島根円=0.5円』など島根県を侮ったことを思い出し、鳥取県も変わらんなあ、などとまたも失礼なことを思った。

「一心」は駐車場の裏手の雑居ビルの2Fにあった。店内は炉端形式のカウンターの周りに、畳の座敷が取り囲むという一般的な形式で、仕事帰りに一寸一杯のお父さんから、若いお二人さんや近所のおばちゃんグループ、など様々な人達で賑わっている。店員さんも愛想良く元気で、まあ日本の正統派居酒屋だなあと感じる。



「一心」自慢の刺身料理

中央の座敷を陣取った我々は、まずビールで乾杯。

そして怒濤の刺身攻撃だ。漁獲高日本一の境港を擁する米子に敬意を表してのオーダーだ。

「ブリの刺身」「タコの刺身」「カツオのたたき」を注文。ブリは適度に歯ごたえがあり、それでいて

脂がのっているのでトロリと舌の上で溶ける。タコは口の中で弾むほど新鮮で、カツオも「たたき」にするのがもったいないような赤身の美しさだ。

うまい！

取材陣は一様に舌つつみを打ち、鼓腹撃壤した。

次は「カレイの唐揚げ」。

カレイは煮付けにしても美味しいが、やはり唐揚げにして、小骨ごとワシワシ食ってしまうのが一番だ。大きな骨の周りにはしゃぶってやると美味しいぞ。

あとはいつもの宴会のパターンで、焼き鳥ありーの、こってり系ありーの、何でもありーので、よく覚えていないのだが、「ピザ風ポテトグラタン」がめちゃ美味かったことと、焼きおにぎりに味噌味バージョンがあってなかなか良い味を出していたことを付け加えておこう。

最後に一言。

みなさんの会社やグループの今年の忘年会は「一心」で決まりだね！



米子名物のたこ焼き（ウソ）

この原稿を掲載してから気づいたミスの訂正



先月号で、私、米子の居酒屋の名前を「一心」として紹介させていただきましたが、じつは「一代」の誤りでした。写真から店名を思い出して書いたため、このようなミスにつながりました。当日「唐定バカー一代だぁ」などと叫んでいたのに、そのことすら忘れるほど泥酔し、上記のようなミスになってしまいました。関係者の方、並びに読者の皆様には深くお詫び申し上げます。

この件で40万を越える鳥取県の方々から抗議のお手紙をいただき、本誌が社会に果たす役割の大きさを再認識いたしました。今後は上記のような単純なミスを未然に防ぎ、「1鳥取円=0.8円」などといった地方を侮った発言も、控えていきたいと思えます。

筆者