



我々は新宿オブ新宿の一部となる



ウナギには日本酒! 酒は秋田の角太(初体験)!

空いて見えますが、ピーク時には人でぎゅうぎゅうです。

取材なのに、ピザがおいすぎて2枚も食べた...

夜遊ひもほどはにゃ〜

- ◆ 今回のNight Watch
- 鳥田むら本店 MAP P.10-11 D-3 (写真5~9)
 - どん底 MAP P.10-11 D-3 (写真10~14)
 - 新宿うな鐵 MAP P.10-11 C-2 (写真27~31)

※上記以外は実際にまちを歩いて見つけよう!

上京前は「柿(東京)の代名詞的存在だったこの一角に飲みに来て、みんな酒とともに新宿に飲み込まれていく。何もかも飲み込んで成長するまち、新宿。大好き。

そして、これもまた新宿。

中ではウナギのみならず、山うど、うるいなど、決して繊細な季節野菜にまで舌鼓が打てるなんてどうかしている。店内(特に二階)はやっぱり酔客で雑然としていて、これもまた新宿。



そんな純新宿には、歴史によって純度がさらに高められたような店がある。「鳥田むら本店」は開店から46年、「どん底」は68年。ついでに今回は歌舞伎町にも足を伸ばして、開店60余年という「うな鐵」にもお邪魔し、新宿に脈々と流れる血を合計180年分ほど吸い尽くします(合計した意味は特にない)。

田むら、お店はつきり言うて狭い。狭いからこそよい。新宿とはこういう、人の息をすぐそばで感じるような距離感のまちです。日の暮れないうちに入って6時くらいで出るのが理想。

そこからほとんど歩かずに「どん底」にも行きます。ここも狭い。天井が低く、垂直方向にも狭い。お店の看板によれば、新宿の酒場で最も古い建物とのこと。基本的には洋風居酒屋で、ピザがとてもおいしいけれど、「ナスとシヨウガの味噌炒め」なんてもある。こういう混沌が新宿。

うな鐵はまず、蛍光色やネオンでベッカペカに彩られた歌舞伎町の妖しい路地の真ん中で、半世紀以上も平坦とおいしいウナギを焼いている根性が新宿そのものです。このカオスの山うど、うるいなど、決して繊細な季節野菜にまで舌鼓が打てるなんてどうかしている。店内(特に二階)はやっぱり酔客で雑然としていて、これもまた新宿。

新宿で飲むとき、我々も新宿に飲まれているのだ



能町みね子 漫画家兼エッセイスト、イラストレーター。新宿区神楽坂在住。最新刊「能サボ」「私以外みんな不潔」「結婚の奴」発売中。ラジオ・テレビ番組への出演多数。