

娘の部活動業務が終了したのに加えて、コロナ禍になり、めっきり遠出をする機会が減った。そのためか、週末の土曜日、午前10時に家にいることがある。何気なくテレビを見てみると、「絶メシロード」という番組をやっている。これが、なかなかよい。こういった番組は、テレビ東京に違いないと思ったところ、当たりだった。同じテレビ東京の「孤独のグルメ」の影響を受けているのは間違いないだろう。

ごく普通の中年サラリーマンがストレスを発散させるために、誰も誘わない、誰も巻き込まない、予算はお小遣いの範囲内をモットーとして、金曜日の勤務後から土曜日の夕方までに、車に乗って日本全国のどこかの絶滅しそうなメシを求めて1泊2日の車中泊による旅をする物語である。

実在の店舗、メニューが劇中に登場しており、番組は店主への取材をもとに構成されている。毎回、エンディングでは、写真で店の歴史やモデルとなった店主と俳優の写真なども掲載されるのがよい。主人公を演じる俳優の人柄がにじみ出ており、朴訥とした演技もよい。

「絶メシ」とは、店主の高齢化や後継ぎ問題などで、時代とともに次々となくなっている“絶やすには惜しすぎる絶品グルメ”のことである。

そう考えると、思い当たる店がある。数年前に福島市のラーメン店がなくなった。閉店の日が近づくと、毎日、長蛇の列だった。店には貼り紙があり、「もう疲れました」とあった。私は、一緒に行く人をかえながら3日連続で通ってしまった。注文は毎回同じである。この店で頼むものは、昔からいつも同じだった。思い出したように今でも食べたくなることがある。

また別の福島市の有名なラーメン店も、惜しまれつつ閉店してしまった。これまた思い出したように行きたくなり、その安さと老夫婦の人柄に満足していた。いつも、また来ようと思えるお店だった。

他にも心配な店がある。カニピラフの店は大丈夫だが、裏磐梯のレストランも、国見町のレストランも、まさしく絶メシである。この前、30年ぶりに家人と行った郡山のレストランもそうである。洋食屋さんの基本通りにハンバーグを注文した。ちょっとびっくりした。ハンバーグ自体もおいしいが、ソースが絶品だった。お値段もお手頃である。なるほど、何十年もお店が続くわけである。どうして、もっと通わなかったのか。どの店も営んでいるのは、老夫婦である。後継者らしき人物は見当たらない。

一番気になっているのは、福島市の生姜焼き定食専門のお店である。初代と二代目で調理を担当していた頃は、もっとメニューがあった。ところが、初代が亡くなり、メニューが生姜焼き定食のみとなった。専門店である。初代の奥様と二代目夫婦の家族経営である。この絶品生姜焼き定食を食するのは、なかなか困難である。限定40食のみ、お昼のみの営業である。早く行って並ぶしかない。まだまだお店は健在なのだが、いずれはどうなるのだろうか。福島市出身ではない方には、必ずと言っていいほど、この生姜焼きのお店を紹介している。他にも、福島の超有名なラーメン店もそうである。今のところ、後継者の影はない。

これらのお店の共通点は、料理をつくるご主人に味わいがあることである。常にひたむきに仕事に対峙している。それが料理の味にもにじみ出ているのだろう。車中泊はしないが、絶メシを探す旅もわるくはない。