



ち会話の投げ合いが始まってしまおう不思議。年齢、職業、顔なじみかそうでないか……。そんな無意味な境界線が、このカウンターには、はなから存在しないようだ。

ふと、目をやった壁のメニューボードには、地物の魚介名が手書きでずらり。店主である江原勝宏さんが毎朝、唐戸市場で目利きし、刺身、揚げ物、煮物、焼き物など、多彩な料理に仕上げているようだ。値段がどこにも書かれていないが、お姉さんによれば「どれも500円くらいってところ」らしい。なんと、アバウトな。いや、客でも計算がラクチンな明朝会計と言っべきか。

「刺身がええん？ タチ（太刀魚）かタコはどう？」と、お姉さんのすすめで両方を注文すると、驚くほどのボリューム！ 隣席の人にお裾分けしたくなるほど。焼酎のペースも、ますます勢いを増しそうだ。

やがて、店のにぎわいは最高潮に達し、お姉さんたちの声さえかき消されて聞き取りにくくなる。そんな騒がしさも、おおらかなBGMのよう感じしてしまうから、これまた不思議。旅人にも一人でもふらり立ち寄りたいたいと思わせてくれる下関の酒場、恐るべし。

物語のある居酒屋

二軒目

竹崎町

活造りの店味覚

文 | 野村ゆき
撮影 | 橘野栄二

通りすがりに見つけられる場所ではない。怪しげなピンク色のネオンを放つ数軒を隠せず抜けた先の海岸べたに、この店は佇んでいる。

それなのに、である。引き戸を開くと現れる口の字カウンターを、分刻みで客が埋めつくしていく。まだ夕方6時前、連休明けの月曜にもかかわらず、だ。

「なんか、見たことある顔やねえ。初めてなん？ 気のせいかな（笑）」
カウンター越しに迎えてくれた店員のお姉さん、いきなりの先制パンチ。きつと、どんなイチゲン客の戸惑いも、こうして一瞬で拭い去ってしまうのだろう。せわしなく動きながらも「手が空いちよるときだけね」と、空いたコップにお替わりを注いでくれるご愛嬌も、たまらない。

「おい、年金！」

一人で座っていたやんちゃ風の男性客がそう声をかけたのは、後からやってきた年配客。親子ほど年が離れて見える二人が、定位置とばかりに肩を並べ、一緒に焼酎を飲み始める不思議。さらに、お洒落にスーツを着こなした文化人風の老紳士たちが陣取ると、向かい側の客とたちま