

東京文化会館モーニングコンサートは、上野中央通り商店会の方々のご協力により、2005年より継続してまいりました。2011年7月にめでたく50回を迎えたことを記念し、Vol.44(2011年1月)より毎回1店舗を、(今月のお店)として皆さまにご紹介しています。モーニングコンサートの後はぜひ、上野中央通りのお店にお立ち寄り下さい。

《今月のお店》 てん婦羅 天寿々 (てんぷら てんすず)

インタビューにお答え頂いたのは...

鈴木 康夫 さん

てん婦羅 天寿々 店主

昭和3年創業『天寿々』の3代目。天ぷらへ注ぐ情熱や上野への思いを、美しく叙情的な言葉で切々と語って下さいました。趣味はスキーとオートバイ。「趣味で自分を解放して、仕事に戻ったら集中する」、そのメリハリが大事なようです。



— 趣あるたたずまいに、素材の味と形にこだわった天ぷら。創業以来多くのファンに愛される天寿々さんの、お店の歴史を教えてください。

創業者である祖父は、もともと火消し人の頭(かしら)で、万引受人(よろずひきうけにん)でした。しかし昭和に入ると、これからの世の中は求められるものが違ってくる考えたのでしょう。そこで、現在の『黒船亭』創業家の二代目で、当時は料亭『鳥鍋』や『カフェ菊屋』など、黒船亭の前身となったお店を運営されていた須賀利雄さんに相談したところ「天ぷら屋でもやれば？」と言われ、そのひとことで天ぷら屋をやることに決めたそうです。今の時代では考えられないことですが、当時は子供の頃から仕事をするのが当たり前だったので、他の仕事もやればできると思ったんでしょうね。その店が祖父から父、そして私へと受け継がれました。父の「継ぐんだったら表(おもて)へ行け」という言葉に従い私は22歳頃から5~6年間、銀座『やま祢』での住み込み修業を経て店を継ぎ、今に至っています。

— お店の内装もとても素敵で落ち着きますね。「昭和の香り」がする店です。食事は1日3回だけです。それを幸せな時間にして頂くには

味だけでなく雰囲気も大事だと考えています。お店に時計がないのは、時間を気にせず食事を楽しんで頂くためです。

— 天寿々さんの天ぷらの特徴は何ですか？

素材は築地で仕入れます。農家の方々が普通に丹精込めて作ったものを使っているだけですが、お客様に召し上がって頂くものですから手間は惜しみません。料理は本来手間が掛かるものですから、そこを「これでいいや」と妥協してしまうとすぐお客様に来て頂けなくなります。

— 春にはどんなおすすめの素材がありますか？

この時期特においしいのは、山ウド、こしあぶら。それから、びわ湖の稚鮎(ちあゆ)。この時期の稚鮎はたとえて言うなら“若草のような”苦味です。同じ素材でも季節によって味が変わるので、油の中で季節感を表現するように心掛けています。

— 鈴木さんは生まれもお育ちも上野と伺いました。上野のどんなところが好きですか？

上野は文化の発祥地で、最高に粋なところです！東京文化会館ができたのは、私が5~6歳の時でしたが“なんていい建物なんだろう”と思いました。正面玄関の塀の周りを駆け回って遊んだことを覚えています。上野という地名は落語にも数限りなく登場しますよね。常に時代の最先端で、他の場所に行かなくても良いものが揃う。まさに“ゆりかごから墓場まで”過ごせる所です。それに上野のお店はどこも、お客様を迎え入れることに慣れているので接客は最高です。

— 最後に、お客様へメッセージをお願いします。

天ぷらは揚げたてがいちばん！お客様の目の前で揚げたものをすぐにお出しする、カウンター席がおすすめです。モーニングコンサートのために、ぜひ当店でご昼食を召し上がって下さい。

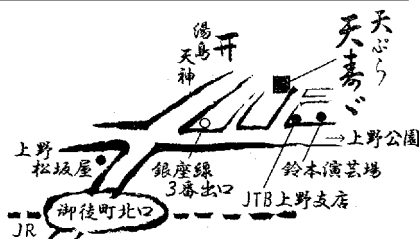
【お店情報】 東京文化会館から徒歩8分



このチラシをお持ちのお客様は、
特典 お会計から5%OFF!!
(現金でのお支払いに限ります。)
特典 揚げ玉を差し上げます!!

人気のランチメニュー

天丼 ¥1,600(税別)
天ぷら定食 ¥3,000(税別)より



東京都台東区上野2-6-7 TEL03-3831-6360
営業時間 : 11:30 ~ 14:00 / 16:30 ~ 21:00
定休日 : 毎週水曜日