

演習を通して得た知識を活用して、「北海道の居酒屋の真髓」を表現する料理を自分で作るのが本演習の最終課題です。そのために、料理室をもつ公共施設を借りて、そこで実際に料理をするのが次回です。

レンタルする料理室を「北海道の居酒屋」に近づけるために、今回はそこに飾る「のれん」を受講生みんなで作ることにしました。のれんを作るというアイデアは、上平崇仁先生からいただいたものです。

居酒屋の「顔」とも言える、入り口に掲げられたのれん。一口に言っても様々です。筆者（伊藤）の愛読書『酒のほそ道』（ラズウェル細木・著）の第十四巻には、この「のれん」をめぐる会話が描かれています。主人公、岩間宗達曰く

「暖簾はそれ自体で看板の役目もするから、ケッコー店の特徴が出るよな」（p.183）

「看板代わり」と言われているように、のれんの色や素材で店の格や客層がある程度読み込むことができます。白地に大きく「大衆酒場」と江戸文字で書かれていれば読んで字の如しですし、柿色地や染め分けがなされていたり、店名が変体かな文字で書かれていたりすると、ちょっと身構えてしまいます。

今回の演習では、すでに筒縫いがなされている茶色地の市販品を安全ピンで折り目を付けたたり、つなぎあわせたりして一つの大きなのれんを作りました。のれんをかける棒も、市販のいわゆる「突っ張り棒」です。のれん上部の筒の部分に棒を通し、フックにかければたちまち居酒屋の入り口にあるのれんができあがり、という寸法です。

演習では、のれんに掲げる店名を決めるとともに、その店名をのれんにマジックで書く作業を分担して行いました。

受講生が相談して決めた店名は「第三伊藤センター」。かつてみんなで訪れた「第三モックリセンター」にインスパイアされた店名と分かります。もちろん許諾はとっていません！受講生一人につき一文字を担当し、スマホでフォントを調べ、のれんに書き写していく作業が行われました。三十分ほどで完成。次週の料理会に向けた調度ができあがりました。

