



@cafeでは大森にまつわる「ひと」をクローズアップ。編集部がその素顔に迫ります。

1977 (昭和 52) 年、大田区中央の住宅街の真ん中にオープンした「一番鳥」。毎月第二木曜日に林家錦平 (きんべい) 師匠を招いて「古典落語の日」を設けているユニークな焼き鳥店だ。切り盛りをしているのは二代目店主、菅野明さん。菅野さんを通して、「一番鳥」の歴史、そして焼き鳥の美味しさの秘密にせまる。

(取材・文=海老澤圭)

先代の遺した「お客さん」という財産

「一番鳥」の歴史は、炭火で焼かれた鳥の匂いが食欲を刺激する。焼き鳥一本一本が「安くて美味しい」が魅力の「一番鳥」の歴史は、実に32年前に遡る。父である先代・菅野寿夫さんは建築業を営んでいたが、オイルシフトの影響を受け、事務所だった場所を改装、焼き鳥店の開業を決めた。菅野さんが中学一年生の時の出来事だ。

人との出会いが、人生の財産ですね

「一番鳥」の名物は鳥刺し。わざわざ醤油「つけて口」に運ばはその新鮮さに「一番鳥」の味やにおいが落ちたもので凍凍されたものは絶対に使わないという。先代からのこだわりだ。

「店が終わっても勉強」と、仕事が終わるとよく焼き鳥を食べに行くという菅野さん。焼き鳥店を巡るだけでなく、居酒屋に行くと、焼きたての焼き鳥は必ず食べるというから、まさに無類の焼き鳥好きである。「一番鳥」は、鳥やき、

度々いものぞ、自分の足で仕入れる。鳥は、平飼いされた鳥取の大山だ。いせんとりを使用。仕入れた鳥のものを、レバーや砂肝は生でも美味しいと菅野さん。味やにおいが落ちたもので凍凍されたものは絶対に使わないという。先代からのこだわりだ。

「今日は誰か来るかな」という楽しみがある。菅野さん。その日の天気や寒暖を考慮合わせてお通しを作ったり、その日に来るお客さんを想像して「メニュー」

「今日は誰か来るかな」という楽しみがある。菅野さん。その日の天気や寒暖を考慮合わせてお通しを作ったり、その日に来るお客さんを想像して「メニュー」

「今日は誰か来るかな」という楽しみがある。菅野さん。その日の天気や寒暖を考慮合わせてお通しを作ったり、その日に来るお客さんを想像して「メニュー」

だが、先代が病気で入院。菅野さんは高校に通っていた。華やかなリハールの時代には、大森本店の他に銀座と池上にも出店し、規模を拡大。色々と苦難の退院後も、菅野さん

もあつたが、家族で支えあいながら、店を守り続けてきた。現在は大森本店での営業に専念し、すでに26年が経つ。「父は「他人のために」

ということをよく考えた人でした」と菅野さん。人付き合いを何よりも大事にし、お客さんのことを一番に

「古典落語の日」の顔、林家錦平師匠。テーブル席が高座に早変わり。

先代の積み上げと、常連さん。錦平師匠の落語。そして菅野さん焼く焼き鳥の味が一体となつて、今の「一番鳥」を支えている。



第22回 焼き鳥店「一番鳥」2代目店主 菅野明さん

古典落語の日 毎月第2木曜 19:30~ (予約制、木戸銭無料)

あなたの住宅ですぐできる! 地球温暖化防止 窓を二重に! 工事はお手軽!

ハリウッド・ジュエル・アカデミー 見学及入学随時

KASUGABASHI GOLF CLUB 身体にやさしく、心にもやさしい練習場です。