

「四代目 菊川 うなぎ」 2023. 11. 8

モンゴル旅の帰途、東京駅黒塀横丁に立ち寄った。

何故かウナギを食べたくなり、創業から90年以上の「四代目 菊川」に入った。

「名物一本うなぎ」を注文。皮はパリッと香ばしく、身はふわっと、肉厚にとろっと脂ののったうなぎを賞味した。





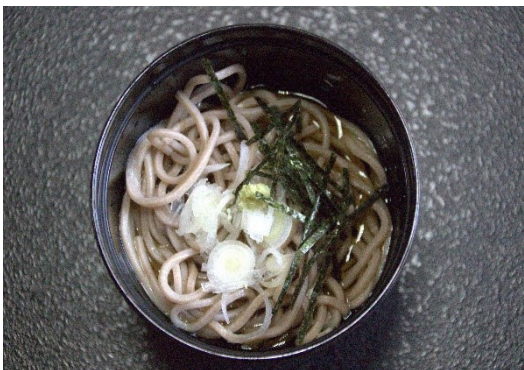
広沢寺温泉「玉翠楼」ランチ 2023. 2.12

農大教員時代の教え子のK氏が、このたび学位（農学）を取得した。そのお祝いを兼ねてK夫妻と東丹沢の奥座敷にある広沢寺温泉「玉翠楼」でランチをとともにした。

数年ぶりにお会いしたが、2人とも元気で教員生活を送っているようであった。旅館の女将と若女将とも再会でき嬉しいひとときを過ごせた。貸し切りの個室において、こころゆくまで、有意義なランチタイムであった。ランチは前菜にはじまって、煮物、山菜、てんぷら、川魚の刺身、山芋、シシ鍋、そば、ライチとコーヒーと盛りだくさんであり、食べきれないほどであった。

K氏は現在 29 歳であり、いずれ研究者として大学教員として活躍が期待されており、またその日を今から楽しみにしている。またの機会に再会を約束した。





茅ヶ崎 ランチ 2023. 2.11

長女、孫娘（高1）と孫息子（中1）と一緒に茅ヶ崎市内でランチを食べる機会があった。裏通りに面した「魚重」。美味しいお店ということを知っていた。

カジキマグロとヒラメの刺身ランチセットメニューを選びいただいた。ボリューム満点であり、美味しくいただき、満足なひとときを過ごした。



鰻

2022. 7.24

先日、学生時代の友人に誘われて、三島「桜家」の鰻重を食べに出かけた。安政3年創業の老舗。遅い昼食であったにも関わらず、店内はほぼ満席。口コミで我々のように遠方からも来ていた。



これまで食べた鰻重でおいしかった店は、「神田きくかわ上野毛店」（東京・世田谷）、「うな善」（神奈川・藤沢）。

現在、天然ウナギは絶滅危惧種になるほど数が激減している。養殖ウナギも、いずれ食べられなくなる日がやってくるに違いない。

早川漁港 ギョギョ魚の三太郎 2021.11

学生時代からの友人3人と、箱根路を旅した。
昼食は「三太郎」で魚尽くしの海鮮丼、キンメの煮つけ、カワハギの刺身(肝付)
その他を味わった。



夕食は、「銀かつ丁」において、地ビールなどで喉をうるおし、芦ノ湖産のワカサギ天ぷらなどを心行くまで楽しみながら、旧交を深めた。



ワカサギの天ぷら



銀かつ丁 田村にて

いけす屋 与一 本厚木店 再訪 2021.7

神奈川県内は、7月22日から8月22日まで清川村を除いて全市町村の飲食店におけるアルコール提供ができなくなった。

この期限に被らないように、あらかじめ予約を入れて「いけす屋 与一 本厚木店」に出かけることになった。

前もって、リクエストしておいたイワガキと生ホヤはじめ、お任せにぎり寿司を堪能した。十四代を初め、地酒を3種類注文し、しばしくつろぎながら、ひとときを過ごした。

与一本店同様に、にぎり寿司は絶品であった。



訪ねてみました ととしぐれ下北沢店 2021.7

緊急事態宣言解除後、東京・下北沢の「ととしぐれ」において、農大卒業生2名と食事する機会がありました。

人気店なので、あらかじめ予約しておいた。帰るころには、満席であり、盛況であった。武家屋敷のような入り口をくぐると、大きな座敷。堀こたつ式のテーブル席に落ち着いた。

他店にはないものを中心に注文することにした。馬刺し3点盛、お任せ刺身盛り合わせ、万願寺トウガラシ、梅水晶、絹豆腐胡麻サラダ、生ウニとイクラ土瓶鍋などを食にした。

日本酒は、兵庫・町田酒造の純米吟醸を皮切りに、滋賀・三連星（純米）、秋田・角右衛門の純米大吟醸と純米吟醸、山形・雅山流をグラスで少しづつ飲みながら、心行くままに、ひとときを過ごした。



馬刺し 3点盛



お任せ刺身盛り合わせ



ウニとイクラの土瓶めし



兵庫・純米吟醸酒



滋賀・純米酒



秋田・大吟醸酒



秋田・純米吟醸酒



山形・純米酒

訪ねてみました 若松食堂 2021.6

蔓延防止の最中、アルコールが飲める飲食店を探し出してM町までやってきました。知人からの紹介で、地酒が飲める店を紹介いただいた。

当日は、友人と中沢酒造の販売所を訪ねた後、4時過ぎに入店した。地元では70年ほどの歴史を持つ老舗。人気店なので、あらかじめ席の予約を入れておいたので安心。昭和のレトロの漂うお店で、落ち着いており、ゆっくりくつろぐことができた。

油井の桜エビと生シラスを皮切りに、お任せ刺身、サラダ、煮物などをつまみ、ビール、日本酒を飲み交わし、会話を楽しみながら、過ごした。

地酒は、神亀と丹沢山の熱燗。



訪ねてみました 富久寿司 2021.6

蔓延防止の最中、アルコールが飲める飲食店を探し出して〇町までやってきた。あらかじめカウンターで席の予約を入れ、5時過ぎに入店した。

落ち着いた雰囲気のお店で高齢のご夫婦がもてなしてくれた。店内には、液晶画面に尾瀬ヶ原の水芭蕉の写真が映し出されていた。また、「ドランのほほえみ」の曲が流れており、何故か懐かしい思い出が蘇った。

お任せの刺身、生ガキとメヒカリを注文。生麦酒の後、冷酒「丹沢山」をいた

だった。店内の客数は開店から約1時間で7人であった。地元の人たちなのであろうか。常連客のようでもあった。

お任せ刺身のスズキ、マコガレイ、アカガイ、ナマダコ、トロ、イカおよびマガキが冷酒によくマッチし、おいしくいただいた。



訪ねてみました 湯斗 2021.5

小田急線東海大学から徒歩約10分。住宅街のなかにある「湯斗」は、日本庭園に囲まれた静かな空間で、自然食材の懐石料理店である。この店は、高校教員時代の生物部OBのS氏が経営する店である。数十年前にお伺いして以来

の訪問であったが、元気な姿で迎えてくれた。しばしの時間、旧交を温め、またの再会を誓った。



曾根屋 再訪 2021.4

厚木市のお気に入りの店のひとつ「曾根屋」に出かけた。コロナ禍の緊急事態宣言に伴い新年から休業していたが、4月から営業を再開した。あらかじめ予約してあったため安心して店に入ることができた。久しぶりに元気なご夫婦の姿に接することもできた。お気に入りの串焼きとアユの塩焼き、それに十四代をリクエスト。それにしても「曾根屋」の串焼き・鮎の塩焼きは絶品だ。十四代も雄町が飲めて満足であった。友人と心ゆくまで充実したひとときを過ごした。



お気に入りの串焼き ネギ、オクラ、シイタケ



お気に入りの鮎塩焼きと十四代雄町一合



十四代の雄町が飲めて満足

竹はる 再訪 2021.5

茅ヶ崎市の湘南の味覚「竹はる」。久しぶりに出かける機会があった。職人技は健在であった。カウンターで心ゆくまで静かな時間を過ごし、料理&酒と肴を堪能したひとときを過ごした。酒は瓶ビールサッポロ赤星と十四代を注文。酒の肴にお任せ刺身とヒメサザエの酒蒸し、ゴボウ煮。最後はこの店の秘伝味のかんぴょう巻きを注文。心ゆくまでくつろいだ。



先ずはサッポロビール赤星とお通し



お任せ刺身、ヒメサザエの酒蒸し、大好きな「十四代」



地酒がずらりと並ぶ



十四代を注文



ごぼう煮



最後はもちろんこれ「かんぴょう巻き」

広沢寺温泉 玉翠楼ランチ 再訪 2021.5

厚木市七沢の奥座敷。広沢寺温泉・玉翠楼へランチに出かけた。約1年ぶりとなる。この時期は、シシ鍋が主であるが、川魚料理としてイワナとマスの刺身、イワナの塩焼きを合わせていただいた。レンコンをすった煮物やナガイモのユズ味噌はここでしか味わえない。また、タケノコのチーズかけとてんぷらのウド・タケノコ・ワカサギなどを含めて心ゆくまで堪能したひとときを過ごした。



丹沢産のシシ鍋



タケノコのチーズかけ



レンコンの擦った煮物（左）、ナガイモのユズ味噌（右）



イワナの塩焼き

食中に日本酒「大山」を熱燗にさせていただいた。
最後にそばとデザート。フルコースを味わった。

小田原ミナカ「与一」訪門&柳屋ベーカリー再訪

小田原ミナカ3Fに開店した「与一」に出かけた。久しぶりに本店のN氏とお会いすることができた。「おやまあ」びっくりされていたようだった。カウンター2席は開店祝いのラン科植物で埋め尽くされていたので、テーブル席に着いた。ランチタイムであったため、人の往来は多かった。お任せ刺身と握りを注文し、「瀬祭」と「而今」を組み合わせ、しばしくつろいだ。

その後、市内の柳屋ベーカリーに寄り、特性のアンパンを12種類購入、土産とした。ここのアンパンは大きさが手ごろで、種類が多く、しかも餡がギッシリ詰っており品の良い味わいがする。くりきんとん、こしあん、赤しそ、つぶし、うぐいす、黒白、大正金時、いも、ずんだ、栗白、海人の藻塩を少しづつ食べることにした。一人では食べきれないので、家族全員で味わうつもりだ。





柳屋ベーカリー（通りに面したところにある）



店内にはアンパン以外のパンが多くある



12種のパンを購入（1種は賞味した）

本厚木・「与一」支店 再訪

久しぶりに本厚木の「与一」支店（2号店）を訪ねた。お気に入りの店の1つである。若大将に会うのも久しぶりであった。コロナ禍の中、店もそれなりに繁盛しているようだった。お任せ刺身を福島県の吟醸酒「ろまん」との組み合わせでいただき、黒ムツの刺身を追加した。小田原ミナカ3Fに与一の支店が新たに開店したことを教えてくれた。機会を見てたずねてみようと考えた。





茅ヶ崎・熊澤酒造「MOKI CHI」 再訪

小生の誕生日祝いを熊澤酒造「MOKI CHI」において行った。紅葉がきれいな入り口から中に入ると、落ち着いた雰囲気建物が見えてきた。いつもながら店内のつくりには、何故かほっとするものを感じる。食前酒に純米発泡酒「さざなみ」、食中には千峰天青「雄町」を注文。海鮮サラダ、ローストビーフ、ピザなどを口にしながら、これからも健康で元気な毎日を過ごしていきたいと前途を祈った。





茅ヶ崎「厚田村」 再訪

月1回のペースで訪れている茅ヶ崎「厚田村」。店内は、この日も常連客と思われる人たちでにぎわっていた。いつものようにお任せ刺身(今回はクリームチーズを挟んだサワラ、ポン酢肝和えのカワハギ、ヒラメの昆布ヅ、関サバ)と十四代(今回は中どり)、食が進んでいくにつれて山海の夕風(奈良)とみむろ杉(山形)飲み比べ2種を味わった。



本厚木・「与一」本店 再訪

久しぶりに本厚木の「与一」本店を訪ねた。お気に入りの店の1つである。今回は、お任せ寿司を目当てに足を運んだ。知る限りにおいては、「与一」本店の握り寿司はとてもおいしい。ヒレ酒を共にしながら、味わった。



本厚木・みい丸亭

過日、小田急線・本厚木駅東口から徒歩約7~8分のところにある「みい丸亭」において、刺身と金目鯛を目当てに訪ねた。農大教員時代の教え子であった現在広島在住のN夫妻から紹介され、お薦めの料理店として心に留めていた。十四代が飲める料理店であることも気になっていた。前菜は、「山形青菜・カンパチの胃袋・ホヤの塩辛・豆味の南蛮かけ・山形キノコ醤油漬け・クルミ豆腐・イクラ・キンメ煮つけの味玉」の多彩な盛り合わせ、しかも容器が凝っていた。十四代には刺身盛り合わせが似合う。最後に伊豆・利島産の金目鯛につけを食べるころには満腹であった。



前菜



十四代にマッチした刺身盛り合わせ



十四代の横綱級「雄町」が飲めた



金目鯛の煮つけに満足

東京・表参道「太月」再訪

表参道のお気に入り料理店「太月」において、大学教員時代の教え子であったK夫妻と食事をする機会があった。2人ともに、元気に教員生活を送っているようだった。「太月」の女将さんの母校がK氏の勤務している学校であったというサプライズもあり、料理と共に話が弾んでいき、時間が過ぎるのも忘れ、充実したひとときになった。

フルコースに満足。主だったものを写真に収めた。



お通しは山科ナスの焼きびたし。

写真は前菜。メヒカリ、キク菜の胡麻和え、アンキモ、タラの白子、子持ち鮎、新銀杏



ハモとしんじょう、京カブ、ミニチンゲン、マツバユズのお椀



マハタクルマエビのお刺身、ツルムラサキの花



赤飯(左)、ウナギの木の葉焼き (右)、丹波の栗
このあと、煮物 (京ミブナ、合鴨、海老芋)



エビ玉うどん



汁物（長野県キノコ。シヨウジンタケ、ナラタケ、オオモミタケタテ、ハナイグチ、ムレオフセンタケ）



イクラ醤油漬け、タクワン・カブのぬかづけ、セロリの浅漬け、塩昆布、キャベツ・生姜こぶ・シソの漬物+ナス。湯通し卵、有明ノリ、牛肉のしぐれ煮、かつおぶし、チリメンサンショウ、ゴボウの赤だし



デザート

カボチャプリン、紫いものモンブラン、抹茶アイス&黒蜜

本厚木「九平次」再訪

本厚木のお気に入り料理店の1つである「九平次」に久しぶりに出かけた。コロナ禍の中、長い間閉店していたが、女将さんの元気な姿にも接することができた。十四代を飲むことを目的に、それに合った生シラス、カキ、お任せ刺身を注文。約2時間、友人と至福の時間と空間を過ごした。



お通し



生シラス



生ガキ



お任せ刺身

きれいな盛り付け。見てるだけでも食欲が促される。十四代にぴったりだった。

茅ヶ崎で十四代を飲める料理店

コロナ禍の中、地元茅ヶ崎で「十四代」を飲める料理店を見つけた。茅ヶ崎駅南口から徒歩数分のところにある「厚田村」。早速「十四代」とおまかせ刺身、赤ホヤを注文。食が進んでいくうちに、メニューを見てみると、北海道産の超レアな「北斗随想」が目に入ったので注文。さらに食が進み、最後に「米鶴」を追加。店主との会話も進み、雰囲気の良い料理店であった。定期的に出かけて、地酒を飲みながら季節の料理を楽しみたいと考えた。



赤ホヤ、お任せ刺身、十四代

二子新地のかき氷

コシアカツバメの調査を終えて、二子新地駅前通りにある氷室に入った。夏日の続く調査の後、無性にかき氷が食べたくなった。入り口に「氷室」。よく見ないと通り過ぎてしまうビル3Fにその店はあった。抹茶氷を注文。山盛りの抹茶かき氷に蜜とアズキ。時間をかけて口にした。くつろぎのひとつときであった。



入り口はビル1F

高津川の鮎料理

島根県・高津川畔の「美加登家」。新橋「鮎正」が閉店になり一度は行ってみたいと考えていた料理店に出かける機会があった。中国山地に源流を発し、国の水質調査で何度も日本一と評される清流の高津川。行きかう人がほとんどいない川畔を歩いた。1年先の予約が入っているという「美加登家」で天然鮎のフルコースを堪能。中でも鮎酒が絶品であった。



高津川のパンフレット



現地撮影の高津川（清流です）



子うるか (鮎の卵と白子を塩漬けしたもの)



鮎の内臓



背ごし (活き鮎の身。骨の触感が good)



自慢の天然鮎 (これで 1 人前です)



鮎酒 (津和野の地酒に浸す)



鮎酒をおいしくいただきました



うるか茄子



鮭骨の唐揚げ



酢物「鮭昆布ヱ」



鮭めし



椀物（白味噌仕立て）鮭と味噌のうまみがマッチ。

イナゴの甘露煮

7月、横浜・関内の蕎麦店で「イナゴの佃煮」がお品書きにあるのを目にしました。山形県真室川産とありました。早速注文。イナゴの甘露煮を食べたのは何年ぶりになるのでしょうか。懐かしい味がしました。



どぜう

どぜうの店といえば駒形どぜう。支店が渋谷にある。本店・支店共にこれまでに何回もでかけたが、どぜう以外にも鯉のあらいなど味わえる。写真は渋谷店にて。





魚国

小田原駅なかにある「魚国」は、金目鯛の煮つけがおいしい店の1つに入れてよいだろう。小田原に出かける際には、必ず立ち寄ることになっている。もうずいぶん前からのお気に入りの店である。近海（神津島産など）の金目鯛が食べられる。



2018.07.05

相模川の鮎

相模川の鮎釣りが6月1日に解禁されて約1か月余り。昨年の3倍にあたる4642万尾（5月末日現在）の天然鮎の遡上が確認されている。天然鮎は「香魚」とも言われる。前日に釣り上げた天然鮎を本厚木「曾根屋」で賞味する機会があった。10数cm大の天然鮎であった。感謝。



2017.08.28

スイス サンモリッツ市内で食べた昼食

スイスに旅行したとき、サンモリッツ市内で有名な老舗の店で購入したパンとソーセージ。おいしくいただいた。



鰻重

夏の風物詩の1つ鰻重。鰻重は、鰻+タレ+米+店の雰囲気が決まるといわれる。鰻丼のほとんどは輸入物だそう。鰻重は数少ないが国産鰻を扱っている店がある。養殖鰻生産者の水質と飼料のこだわりがあり、また店主の食材や調味料のこだわりがある。タレは注ぎ足し続けながら米に合う秘伝があり、米は鰻・タレとの相性を第1として、さらには店の雰囲気がハーモニーとなっておいしくいただける。

筆者がこれまで食べた鰻重の中でおいしかったと感じた店は、①日本橋・はし本、②神田・きくかわ、③藤沢・はま吉であった。





2017.07.16

長良川の天然鮎

東京・表参道の日本料理店「太月」において長良川産の天然鮎を賞味する機会があった。この時は、友人たちと個室でフルコースを注文。鮎以外の料理も味わいあるものであった。「太月」では、ランチのフルコースにおいても上品な味と雰囲気は何度も味わった。



2017.07.08

相模川の天然鮎

6月の鮎解禁から約2か月。相模川産の天然鮎が食べごろとなった。写真は、鮎の塩焼と甘露煮。本厚木駅前「曾根屋」にて。大山豆腐もおいしい。



2017.03.07

厚木焼き肉店でフードツーリズム

厚木市内は、焼き肉店の激戦地区。A4以上、雌牛のみ「宮崎牛」のキャッチコピーに魅かれて、南口の焼き肉店「燦然」に入ってみた。

宮崎牛5点盛（カルビ・中トロカルビ・上カルビ・リブカブリ・カミノミ）を注文。焼き肉の定番といえばカルビ。赤身と脂肪が層になっており濃厚な風味が味わえた。特にカミノミは、ヒレ肉近くにある部位で1頭からわずかししか取れない希少部位だけに、時間をかけてゆっくり堪能。ピノ シャルドネと良く合った。



2017.01.29

東丹沢の奥座敷で川魚料理、猪鍋

本厚木駅から神奈中バスに乗車し約35分。広沢寺温泉バス停で下車。「玉翠楼」へ。館内には動物のはく製や昆虫標本が展示されている。

ランチにイワナ、イナゴ、イノシシ料理などを賞味した。東丹沢の山間に囲まれた静かな空間で、とても贅沢なひと時を過ごした。広沢寺温泉「玉翠楼」にて。



2016.12.03

あんこう鍋

江戸時代から続く東京・神田のあんこう鍋の老舗「いせ源」。裏通りにある古い竹まい。一瞬、江戸時代にタイムスリップしたかのような座敷。先日、アンコウ鍋を賞味した。



2016.12.03

冬は鍋

きも刺しから始まり、アンコウ鍋、締め雑炊まで、心ゆくまで堪能した。





2016.09.17

遊牧生活の食事

モンゴル草原での食事は肉と乳製品の毎日であった。乳製品はウシ・ウマ・ヤギの乳を利用し生産されていた。ウマの乳は発酵させて、馬乳酒（アイラグ）として利用される。伝統的に生乳を飲むことはない。乳製品は、加熱、攪拌、静置、分離、濾過、発酵、成型、乾燥などのプロセスを通じて加工され、きわめて多くの種類がある。写真3はウルム。パンにつけて食べる。クリーミでとてもおいしい。馬乳酒の他、牛乳酒、モンゴルアルヒ（酒）もあった。遊牧民は大人から子供まで、実に馬乳酒をよく飲む。馬乳酒は、日本人には慣れないと飲むのに抵抗がある。挨拶代わりに、馬乳酒、牛乳酒、モンゴルアルヒが立て続けに出されるので、気をつけないと胃腸をこわすので注意が必要であった。



2016.09.17

頭肉料理

遊牧民は、羊または山羊の肉を食にするため、定期的に解体する。私たちにおもてなし料理として出された羊の頭肉料理。日本人が魚の頭を食べるように、遊牧民は家畜の頭を機会あるごとに食べる。茹でた塩味であったが、これがなかなかおいしい。頭部でも食べられる部分と食べてはいけない部分を教えてくれた。



2016.08.03

この店 何の店 気になる店

通りがかりに気になる店があり、思わず足を留めた。外からでは、中の様子はわかりませんが、いずれも飲食店のようでした。店の入り口には、古井戸、朝顔のカーテン、樽が置かれており、店主の粋な計らいを感じました。写真上・中は相模原市、写真下は藤沢市で撮影。



2016.07.17

夏を潤す

夏の午後のひととき。涼を添えるスパークリングワインと料理。
スパークリングワインはワインに糖分と酵母を加えて2次発酵させることで特有の泡が生まれる。

この夏のスパークリングワインのランキング。1位は、グラハム・ベッグ・ブリュット ブ

ラン・ド・ブラン 2011 (南アフリカ)、2 位が、フェルゲテイナー フラン チャコルタ ブリュット NV (イタリア) となっている。東京の東急百貨店で上位 2 位のスパークリングワインを購入。キリッとした後味がよく、前者は、肉料理、後者は魚料理に良く合う。



2016.07.03

香魚

夏の代表的な味覚のアユ料理。アユは漢字で魚に占うと書いて鮎。鮎の異名は香魚。独特の香気をもつことに由来。鮎は川の小石に集まる珪藻や藍藻を主食とするため、独特の香りがある。また、1年で一生を終えることから年魚とも呼ばれているそうです。

東京・新橋にある鮎の老舗店「鮎正」は、都内で数少ない天然鮎のフルコースが賞味できる(現在は閉店)。島根県・高瀬川で釣り人が釣った天然鮎を集め、東京の老舗に直送している。

前菜に続き、鮎の白みそ椀、鮎背超し、鮎塩焼き、子うるか、鮎素揚げ、鮎酢の物、そして鮎ご飯にデザート。夏の 1 日を楽しんだ。食は、人を良くするとは本当にその通りですね。





2016.07.03

香魚 背越し・塩焼・うるか

背越しは、骨や皮ごと、薄く輪切りしたもの。うるかは、精巣と卵が入ったもの。きれいにみえますね。



2016.07.03

香魚 素揚げ・酢の物



2015.08.28

白い食事、赤い食事

モンゴル遊牧民の食事は、「白い食べ物」(乳製品)、「赤い食べ物」(肉製品)に大別される(写真上・中)。遊牧民のゲル(住居)に招かれると、必ずアイラグ(馬乳酒)が出される。アイラグは、馬乳を発酵させたもので、2~3時間おきに馬乳を搾り、大きな牛皮袋(写真下)の中に継ぎ足していくので、絶えず新鮮なものが飲める。このアイラグは、乳酸菌と酵母の働きによりアルコール濃度数%と炭酸ガスを含み、ちょうど日本酒とカルピスをブレンドしたような酸っぱさがあり、日本人には飲み慣れるのに時間かかる。遊牧民はこのアイラグを飲むことで、ビタミン、ミネラルやカルシウムを補給している。その他の白い食べ物としては、「アロール」(乾燥チーズ)や「エーズギー」(キャラメル状のチーズ)、ウルム(牛乳の乳脂肪分の膜)などがある。モンゴルチーズは硬くて酸っぱく、ソフトチーズに慣れた日本人には、抵抗があるかもしれない。

「赤い食べ物」は、主として羊肉と山羊肉であり、家畜が草原のきれいな草を食べているから、とてもおいしい。調理方法は、ボードク(焼肉)かホルホク(蒸し肉)であり、調味料はない。肉汁が調味料替わりであり、シンプルで美味しい。



2015.07.30

本厚木駅周辺の名物店

相模川の天然鮎を食べさせてくれる店が本厚木駅南口の「曾根屋」。先日、17～18cm に成長した旬の鮎塩焼き（写真上）を賞味した。

そのほか、厚木市内には、B級グルメ B-1 グランプリで殿堂入りを果たした名物の「シロコロホルモン」（豚の大腸）を食べさせてくれる店が多くある（写真中）。

本厚木駅北口の中町3丁目通りに昭和を感じさせるレトロな光景（写真下）を見つけた。本厚木周辺を探索されてみるのも良いと思う。

本厚木駅周辺で、日本酒とつまみがおいしいお薦めの店は、「与一」本店、「九平次」、「曾根屋」。いずれも十四代が飲めるお店であることと、店の雰囲気がいい。「与一」と「九平次」は和食、「曾根屋」は串焼き中心であるが、鮎の塩焼きなど珍しいものが食べられる。十四代の雄町と愛山が飲めるのは、知る限りでは「曾根屋」だけかもしれない。

「七福」も寿司居酒屋としてお気に入りのお店である。季節による鮮魚が食べられる。カサゴの唐揚げがおいしい。ぶり大根、ぶりカマもおすすめ。

