



カンちゃん

この時期に行く時は、先ずビールではなく「お燗酒」と「おでんの大根、つみれ、ロールキャベツ、卵は勿論」牛肉の味噌煮“を忘れてはいけません。焼き物に”キムチポッカ”や”ネギ焼き”“ホルモン焼き”もお薦めです。どれを食べてもほっとするお店です。

こりやうまいわ!! 地元探訪

冬は屋台で一杯!

1〜2月の厳冬期には、鰯(ブリ)が最高に美味しくなりますね、北陸の“氷見の鰯”は“大間の鰯”と肩を並べる逸品、刺身や鰯しゃぶにしても最高に美味しい。

さて、いい鰯は脂のノリがよく、これを刺身で食べるために、実は我が家流のとっておきがあります。わさび醤油ではなく、我が岩国市の特産品の一つ“わさびのしょうゆ漬け”をくるんで食べるのが最高ですよ。ぜひ、お試しください。

ところで今回は、年末年始でいつもより贅沢な食事をされた皆様には庶民的で謎めいたお店を紹介します。それは、屋台です。山口県東部に存続している屋台は、旧徳山市(周南市)の駅周辺から平和通にかけての中心部に点在しています(正確な数ではありませんが10軒程)。何でも下松駅周辺に一軒あったと聞いていますが現在はいません。

私が小さな頃からありました。夜になると大人たちが隣人とぎゅうぎゅうにひっついておでんやホルモン、得体のしれないもの?をつまみながらワイワイとくだをまき、酒を飲んでいく。子供としてはちよつと近づけない雰囲気を出す場所でした。それでも、店の前を通る度にラーメンの匂いが気になり、覗いてみたくなったものです。勿論今は、オープンな雰囲気ですから大丈夫です、いや、私がおじさんになったからかも。

この中で一軒お薦めのお店を紹介します。徳山駅前みずほ銀行前近辺の“丸徳”さんです。私の同級生の店ですが、徳山ではナンバー1と言いたい。何も気取らず、財布の心配もせず、グチもこぼせるし、馬鹿話もOK。奥様の悪口も言い放題(これはマズイ)、お酒なしでも立ち寄れる気さくなお店です。



磯田 敢己(いそだかんき・49)
地酒や磯田酒店の三代目店主。
今日もまた、食材の様々な顔を
拝見すべく、さすらい歩く美食家。
地酒や 磯田酒店
岩国市周東町中市1282
tel.0827-84-0017

DATA

丸徳
JR徳山駅前(みずほ銀行前)
営業/18時〜26時 休/水曜
ラーメン/醤油・とんこつ500円、みそ650円、
キムチポッカ、ネギ焼き、ホルモン500〜650円
おでん/100〜300円

