



6

フォアグラのソテー

「フォアグラは食べれないって言う人は、いったいどんなものを食べたんだろうねえ」と、上田さんは不思議がる。口に入れると、臭みのまったくない、まるで上等なチョコレートの力カオの香りが広がるよう。少し酸味のあるトリュフのソースが香りを引き立てる。特別に生のフォアグラを塩だけでいたでている。「これはままるでデザートですね」。

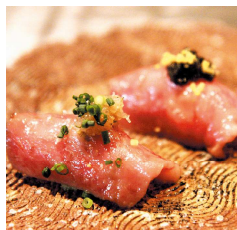
5



鮑とさざえのソテー

鮑の柔らかさとさざえのコリコリの両方を楽しんだ。肝を使ったソースが一層潮の風味を引きだしてくれた。

4



牛肉のにぎり寿司

しばらくは目で味わい、そしてパクリ。口の中で溶けるようなお肉と、キャビアの塩みに思わず唸る。



カンちゃん

地元の美味しいもの探訪!

●文・取材：磯田敢己 ●写真・文：藤井康弘 ●デザイン：有吉貴史

～めくるめく鉄板グルメの殿堂～ ステーキの家 上田



住所 / 周南市靴町(こうじまち)2-1 TEL/0834-31-7481

営業時間 / 17:00 ~ 22:00 定休日 / 日曜

※事前のご予約がお薦めです。今回のコースは 8,000 円です。

これから挑む猛暑に
向けて、体力を付けよう!
...を口実にステーキの
お店を紹介!



●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

その名もステーキの家 上田。コース料理のみのお店です。創業は30数年前、このオーナー兼シェフは食材に対し、とても好奇心を持っておられます。私のように天の邪鬼と言うと問題があるかもしれませんが、職人として一本筋を通しておられます。
しかし、俗に言う職人さんの取つき難い方ではありません。いつもステキな笑顔で接して頂きます。それが、にんまりと言うかちやうと心をくすぐるような、なんとも言えない微笑みなのですが…。食材などについて、興味や関心を持って色々聞くと、沢山の楽しい話が飛び出しますよ。

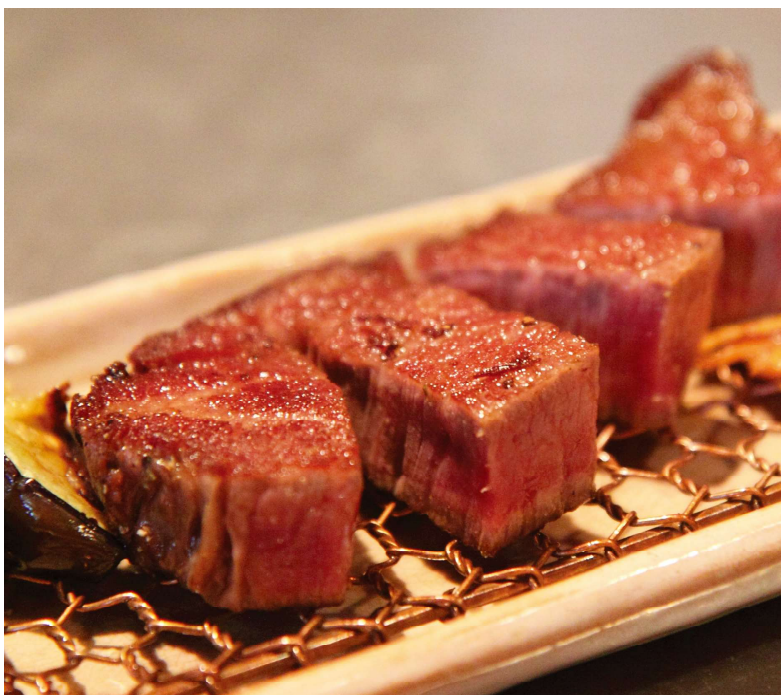
上田 俊夫さん (65)

この地でステーキ店を開業して 30 年。「おいしい材料があると聞くと行ってみるんです」と、現地で確かめて仕入れる素材に間違いはない。美味しいものを知り、これを味わう愉しみを教えてくれる。

ヒレ・ステーキ

メインはもちろんステーキ。鹿児島産のヒレ肉をミディアムレアでいただいた。ほどよくサシの入ったヒレ肉の柔らかさ、旨味が、中年の私たちには嬉しい。塩、七味、マスタード、醤油を前に、さてどれにつけて食べようか? 上田さんは「ご自由に」とだけ。無難な塩で美味しさを確かめて、迷っていると、上田さんはマスタードと醤油という意外な組合せを薦める。半信半疑で口にとると、お肉の旨味はさらに引き立つ。お肉を知り尽くす上田さんならではの。

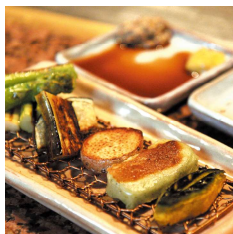
7



8

野菜と生麩の鉄板焼

野菜はどれも気に入った産地からの取り寄せ。大阪の水茄子は、今が一番の旬。大きめの割りにずっしり重い。ヨモギ餅とばかり思っていたら、これが生麩。京都の老舗・麩嘉(ふうか)からの取り寄せ。



料理はステーキ家さんという感覚ではなくて、ステーキにたどりつくまでに様々な料理が目と口を楽しませてくれます。この店でひと時を楽しむことで、必ずや新たな発見にわくわくすることでしょう。経験を積まれた中高年(私も)の方には是非足を向けて頂きたいお店です。ゆっくりと夫婦で過ごして頂くのも良いと思います。
このお店はオーナーの素晴らしいところとながら、奥様の素晴らしいところが至る所に垣間見えたりします。微笑ましくも奥深い…。
百聞は一見に如かず。料理と会話を楽しめば、このお店の素晴らしい感じが実感できます。
(文・磯田敢己)

9

シメの炒飯

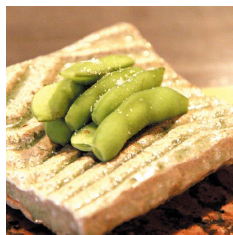
ほどよくお腹いっぱいこの期に及んで炒飯とは! 「これが楽しみで来るって言う人もありますよ」。シンプルに作られているのに、なんだかお肉の旨味が乗り移ったかのような美味しさ。これは奥さんの技。



1

枝豆「湯上り娘」

席について最初に出てきたのは、湯上がったばかりの枝豆。その品種名がピッタリの品。「冷めると甘みが増すですよ」と上田さんに言われて、半分は冷めて口にした。もちろんビールが喉に滲みだ。



2

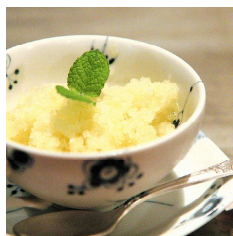
生ハムとカッペリーニのオイル和え

生ハムの下には、細い麺。素麺だと思っていたら極細パスタ。そして、トマトやリンゴ。トマトは日本一美味しいといわれる徳谷トマト(高知市)。しかも、中沢さんという生産者のものしか使わない。「3月はこのトマトが最も美味しいときですよ」。ぜひ、味わってみたい。

3

岩牡蠣と海ぶどう

誉れ高い佐渡島の岩牡蠣に下味を施し、臭みのないものに仕上げている。海ぶどうは沖縄の恩納村産の上物。これらをポン酢に浸す。海ぶどうのプチプチと岩牡蠣のクリーミーな食感と味わい。カンちゃんはお思わず「白ワインをください!」。



10

メロンのシャーベットとイチジク

デザートは別腹と言っても、2品とは! シャーベットで口直しの後に、熊本は八代のイチジク。ジュクジュクしてないのに甘くてびっくりした。