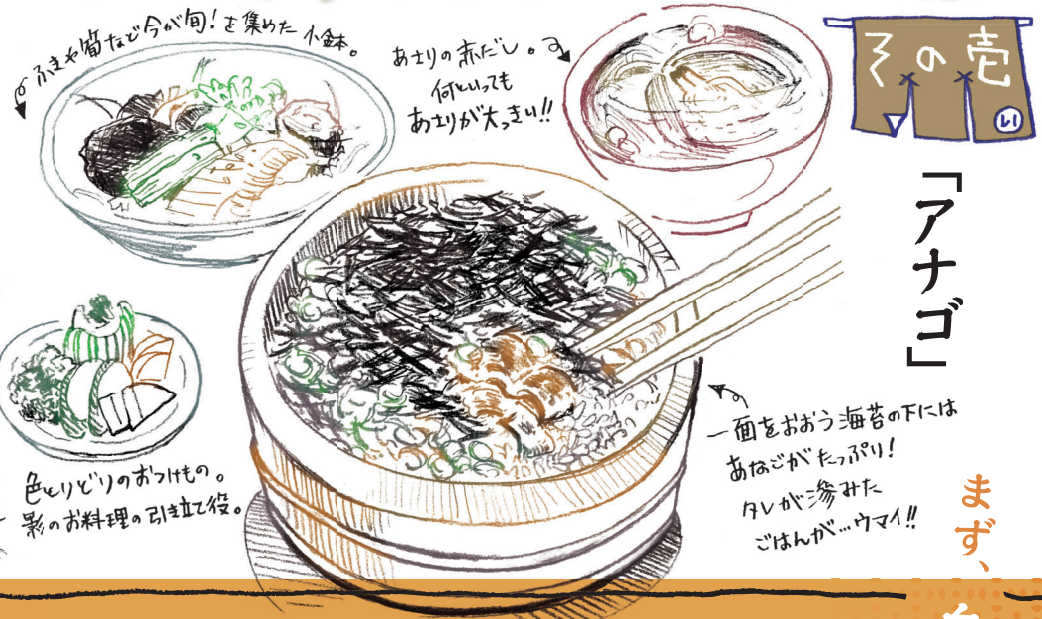


「カンちゃん」の「地元の」 「こりゃうまいわ!!」探訪



たこつぼ
 住所 / 広島市中区堀河町4-18
 TEL / 082-247-0101
 休日 / 水曜日
 営業時間 / 昼12:00~14:00
 夜17:00~22:00
 参考 / アナゴひつ蒸し 2,100円
 瀬戸内の海鮮、おでんも美味しい



「アナゴ」

まず、

自己紹介

ふと思いつきに我が家が美味しいもの好きであったことは確かかなようです。いやそれ以上にどん欲だったのでななかつかと思えさせられることすらあります。

サラリーマンだった養父が全国に行つてはその土地の美味しいもの、時には…なものを土産にしてくれたり、連れて行つてくれたりしました。私もサラリーマンだった頃は、色々な所に行くたびに、その地の食材を楽しむことができました。今から20〜40年前のことですから、今のようにインターネットもない時代。現地での情報集めの後、自分のペロメーター(舌の感覚)で一軒一軒探索。想像を覆すようなご対面もあれば、大したこと無いものから、時に「えー」ということも。しかしこれが楽しいのです。

東京で勤務している時のことでした。仲のよかった友人が東京勤務になったと連絡がありました。関西人の彼も食にうるさい男なので、週に2回、色々な店に行つては品定めをしたものでした。当時東京で感じていた二人の共通点は、寿司屋や料理屋に瀬戸内の魚が殆ど見当たらないことです。

浅草のとある寿司屋に入り主人にお勧めをお願いした時のこと。出てきたものにチョイ悪口と瀬戸内の魚の方が美味いようなことを口にする、「じょこれを食べてみなと出てくるは出てくるは…。鯛、いか、三浦半島の鯖は美味しかったのですが、他のものは瀬戸内の黒めばる、かれい、子いわし、たこ、さより、オコゼ等、到底及ばないものでした。これは子供の頃から、瀬戸内の美味しい魚を鮮度の良い状態で口にできたという地の利があったからと感じています。

さて、このお店の支払いのとき、驚きました。なんと安かった。主人曰く「お前たちが納得しなかったものは勘定にあげなかった」と。江戸っ子の切符のよさに感動して、3年間足しげく通わせて頂きました。

今月から隔月で美味しい食を紹介します。旬があったり、鮮度が重要だったり、料理の仕方があったり、と同じ食材でも違った顔を見せるものです。天邪鬼オヤジの我が流おいしいもの案内ですので悪しからず。

奮発しても惜しくない!

前置きが長くなりましたが第一回はアナゴです。我が山口〜広島にかけての「アナゴ」は日本一だと自負しています。このアナゴはこれから夏にかけて美味しくなる魚です。あなご飯や鮮度が良ければ刺身も美味しい。白焼きにしてワサビをつけて焼き海苔で巻き、醤油で食べるのが私流の傑作。

是非一度食べて頂きたいものがあります「アナゴのひつ蒸し」。ちょっと奮発しても惜しくないのを足を運んでみて下さい。このお店は30年前、今の主人のお父上の代に知ったお店です。夜お酒を飲んで色々美味しいものを頂くと1万円は超えますが、地モノの美味しい魚にこだわる数少ないお店です。二割安いともしと行けるのに…と「インマリ」とつぶやく常連さん。解る解る…でもチョット奮発する楽しさもあるんですよ。



磯田敢己(いそだかんき)
 地酒や磯田酒店の三代目店主。
 山口県岩国市周東町中市12882
 TEL 0827-18410017
 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49歳。