

ミシュラン星付きに勝る

会席料理「古賀」

会席料理は少し敷居の高いイメージがありますが、料理の完成度は勿論、器にも料理との相性、盛り付けを考えていたりして、今の日本が忘れかけている職人の技を楽しませてもらえる場所です。

●文：磯田敢己 ●写真・文：藤井康弘 ●デザイン：有吉貴史



かん^{ちゃん}こりゃうまいわ!! 地元探訪



古賀

住所/岩国市麻里布町6-7-22 AGAビル1階
TEL/0827-24-1277 ※予約制
営業時間/17:00~22:00 休日/日曜
予算/8,000円~ ※カード不可

このお店は、カウンター席で主人・古賀さん(53)と話しながら食事をするのが一番。四十を過ぎれば「うー」だった店に足を運ぶようになりたいですね。もちろん「古賀」の料理を引き立ててくれるのは、ビールや焼酎ではなく、やっぱり日本酒ですね。(文・磯田敢己)

今回紹介するのは岩国市「古賀」です。ある方に、このお店を紹介いただいたのは今から10年前のこと。地方の小さな町でこんな素晴らしい店があるなんてと、驚きました。と同時に成り立つのかなと心配もありました。数年前のこと、フランスから日本酒・和食を体験に、ソムリエの世界チャンピオンとフランスチャンピオン、そしてシェフ達が来日。トップレベルの和食店や酒蔵を訪問しました。そして、最後に彼らがナンバー1と評価したのは、「古賀」でした。東京のミシュラン星付きの和食店を押さえての大絶賛でした。岩国にいながら、東京の一流店と同じ、いやそれ以上の体験が出来るのが「古賀」です。



磯田敢己(いそだかんき・49歳)
地酒や磯田酒店の三代目店主。
住所/岩国市周東町中市1282
TEL/0827-84-0017
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。