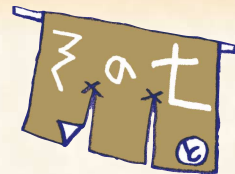


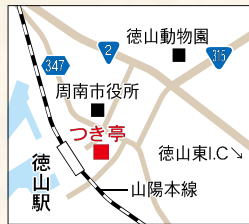
# 「かんちゃん」の「ごりゃうまいわ!!」地元「探訪」



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。

## つき亭

住所/周南市新町2-29  
宇山ビル1階  
TEL/0834-21-5155  
営業時間/17:00~23:30  
休日/日曜(連休の場合は日・祭日)  
予算:4,000円~



●文:磯田敢己 ●デザイン:有吉貴史

春になると身体の中から色々な力が湧き出てくるような気持ちになりますよね。食材も、山菜、筍、めばる、アサリ、さより などなど…生命の芽吹きが始まって、雪が解けるように食材があふれ出てきます。

毎年この時期は、「高森野外活動振興会」の恒例行事「野草を食す会」が行われます。タンポポ、のびる、こごみ、タラの芽、せりなどを採取した後、小川のそばで天ぷら、せりご飯、そして、お酒を楽しみます。

春の風と日差しの下で、芽吹いた採りたての山菜を口にできることに感謝。都会では味わえない田舎の素晴らしい感謝です。

今回は、周南市のお店「つき亭」さんです。このお店とは、12年前からのお付き合い。15席ほどの小さなお店を、親子(父・母・娘)で切り盛りされています。料理担当のお父様は、長崎出身とお聞きしたような。人当たりの良い方ですが、奥の厨房から余り顔を出されません。きつと料理に集中されているのでしょう。壁に掛けている日替わりメニューを見ながら、カウンターの女将さん(娘さん)に尋ねれば、何を注文するとよいか、わかれます。お酒も色々あって、何を飲んだらよいか教えてくれますよ。

最後に、東日本大震災の被災者の

## 春の旬と東北の酒を!



旬のお刺身にお酒がすすみます。

方にお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復興と、皆様に笑顔が戻ってこられる日を祈っております。当店は、東北のお酒を飲むことをお勧めしています。西日本が元気になければ被災した方々に申し訳ないそんな風に思っています。