



昭和の風情を残す店内。中央の奥(矢印)が初代の女将さんの定位置だった。今はもうお店に出ていないけど昔は、「あんたあ、もう飲みんさんなあー」と飲みすぎのお客さんに説教もする名物女将だった。



二代目の女将(右)と二代目の兄嫁(左)。女将は19歳でここに嫁いでかれこれ30年。年齢を計算すると…えっ?びっくり。「昔は188号線の車も多かったし、お客さんがもうびっくりなしで、お昼ごはんが夕方の5時とか、食べれないとか、大変でした」と振り返る。お店を手伝いながら、子どもを育て、今や孫が3人。



釜飯の味噌汁を、貝汁や魚汁に代えて頼むといい。これまた美味しい。旬の刺身盛りはもちろん、魚のフライ(このときはトラハゼ)は隠れた人気メニュー。さくさくほかほかで最高。

カンちゃんの
地元の美味しいもの探訪!

知る人ぞ知る釜飯屋
「瀬戸美」

春が来ると桜鯛をはじめ産卵を迎えて脂の乗った瀬戸内の魚が無性に食べたくなります。そんなわけで、おっと今日は日曜日のもう16時じゃないですか!急がないと間に合わない…。そう、今回ご紹介するのは、週末でも閉店が17時。平日だとなんと14時には閉まるお店です。さあ、急いで大島へ。

●釜飯(味噌汁付)1,000円
 なんというか、海を食べているというか、本当に魚介類の出汁が染み込んだ絶品釜飯。たくさん入っている具もその時々で変わってくる。初代が夫婦で各地を食べ歩いて作り上げた味だそう。釜飯の出汁がなくなると、お店を閉めるという。ラーメン屋じゃあるまいし、そんな釜飯屋は聞いたことがない。が、それも納得の美味しさ!
 ※写真は、釜飯定食の味噌汁を貝汁に替えてもらった。(プラス200円)



このお店は私が小さい頃、祖母のお氣に入りでよく連れて行ってもらったお店です。もう40年以上前の話。当時は親戚が大勢集まること多くて、大人子供合わせて20名以上で2階の広い座敷を借りて、刺身、鍋、煮付け…等々で賑やかに過ごしたものでした。

当時の女将さんも今はもうご高齢でお店に出ではおられませんが、数年前までは昔からの定位置に座っておられました。中に入って正面にある椅子の定位置に、久しぶりに行ったときも座っておられ、感激したものです。今はこの特等席に二代目の奥様と兄嫁さんが座っておられます。

このお店は中々気付きにくく、飛び込みで入るにはちょっと勇気がいるので昔からのお客さん以外は知らない方が多いと思います。私としてはその方が良いのですが、くるとんファンにはこっそり紹介です。

塩味の白い釜飯は必須ですが、近くで獲れる魚の刺身、煮付けやフライも是非ご賞味あれ。今は、アサリの貝汁が美味しい季節です。釜飯の味噌汁を貝汁に変えてもらってはいかがでしょうか。

最後に必殺技を一つ。炊きあがり直ぐの釜飯は水気が多いタイプなのですが、ふっくらにするには蓋をあけて、しっかりとしゃもじで返して、少し待てば水分が飛んでくれますよ。

初代女将さんの特等席ですが、二代目の次は三代目と続くと嬉しいなど、夢とお腹を膨らませるひと時を過ごしました。ごちそうさまでした。

●お食事亭 瀬戸美



住所 / 柳井市神代 4117-1
 TEL/0820-45-2558
 営業時間 / 11:30 ~ 14:00 ・日曜のみ 11:30 ~ 17:00
 ※釜飯の出汁がなくなり次第、閉店
 定休日 / 月曜(祝日の場合は営業)

こんなお店は見たことがない。見えるのは看板だけ。まるで樹に隠れているみたい。きっと、恥かしのりのご主人の性格がお店に映ったんですね。

●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