

ひみどころ



2014年
(平成26年)

12月13日
土曜日

ひみどころ編集部
発行所：加藤文俊研究室

第七号

第二の食卓



呑多喰と書いて、どんたくと読む。たくさん食べて、たくさん呑む、まさにその名にあう店だった。店内はし字のカウンターと奥にいくつか席があるこぢんまりとしたつくりで、やわらかい笑顔の美紀(みき)さんが迎えてくれた。氷見には二回しか来たことがないけれど、なぜか「ただいま」と言い続ける雰囲気だった。

入るとすぐに、小皿ののったお通しのカワハギの煮付けが出てきた。おいしそうだなあと思っていると今度は「おから食べる？」と美紀さんが声をかけてくれた。カウンターの置かれたおからを手にとって、早速食べてみる。お店に連れて行ってくださったスズキジュンコさんによると、氷見のおからは一般的にイカが入っているらしい。しつとりとしたおからと歯ごたえのあるイカの食感が新しい。



すすめていたので、五人全員で牛すじカレーうどんを注文した。しばらく待つと、ぐつぐつしたカレーの上に山盛りのネギののった重たいひとり鍋が運ばれてきた。玉ねぎたっぷりのカレーはほどよくスパイスが効いてい



て、ずっと食べ続けられる辛さだ。うどんもコシがあり、よく煮込まれた牛すじも味がしみ込んでいて、このカレーうどんだけで店を出せるんじゃないかと思うほどおいしかった。ちやちやきと食事を作りつつ、お客さんの話にも耳をかたむけてくれる美紀さんに会いに、毎日常連さんがやってくる。「三日くらい常連さんが来ないと、新聞のお悔やみ欄見ちゃうもんね」と、美紀さんは笑う。お腹も心も満たしてくれる、氷見の夜の憩いの場だ。

(山口 祐加)

～食しポ特集～

ヒミングの方々おすすめの
四店をピックアップ!
そこで過ごす楽しいひとときが
あなたに届くことを願って。

イタリアの風 氷見の心

雪の降りしきる寒空のなか、湊川の川沿いにある小さなイタリアンのお店「Buono Pisce」のドアを入ると、ほわっとした暖かさともいえないいい匂いが私たちを迎えてくれる。店内は落ち着いていて温かみのある雰囲気、ゆつくりと会話を楽しみながら食事を堪能することができる。

まずはワインで乾杯を。このワインが飲みやすくとてもおいしい。口の中に広がる香りが私たちを氷見からイタリアへと誘ってくれる。二千円のコースを頼むと、前菜の豆乳と人参のムースを使ったサラダから始まり、氷見牛や生しいたけのピザ、地元の野菜を使ったパスタ、季節に合わせたデザートとしてコーヒートとフルコースを楽しむことができる。パスタには加賀れん



こんや金時にんじん、イタリアのベーコンなどが使われ、一品一品の素材に對してのこだわりが見られる。豆乳のムースや氷見牛は普段口にするのが少ないため、その目新しさも食べるときの楽しみの一つである。この値段でお腹いっぱいになれる手頃さだけでなく、おいしさ、そして店主さんの程よい距離感もこの店の魅力だろう。料理の一品一品を素材まで丁寧に説明し、テーブルに並べてくれる。決して会話の邪魔をせず、会話のきっかけを与えてくれる。この店の居心地の良さを作り上げているのは、間違いなくこの店主さんである。

(桑原 維子)

氷見と
定食と
温泉と

地元の良い料理を食べたいなら、民宿を訪ねてみるのはどうだろう。氷見の指崎温泉にある民宿いけもりは、とれたての氷見の海の幸を味わうのにうってつけのお店だ。大広間が忘年会で賑わう金曜の夜、いけもりを訪ねた。

いけもりのおすすめは、一五〇〇円の定食だ。感じのよい女将さんが私たちのもとまで御膳を運んできてくれる。一目見て驚くのは、その品目の多さである。これだけの料理があると、どれから箸をつけようか迷ってしまう。眺めているだけでも食欲がそそる、おいしそうな盛りつけだ。まずは、温かいそばを一口すすってみた。ダシのきいたつゆと、コシのある麺がとてもよくマッチして、えもいわれぬ風味が口の中に広がった。

お造りには氷見の魚介が並ぶ。ブリの刺し身は、そのぷりっぷりの歯ごたえのある締まった身に、活きの良さを感じる。アジのフライも絶品だ。ソースをかけてかじりつくと、サクッと揚がった衣がアジの引き立てしてくれる。気づけばべろりと平らげてしまった。さて、お腹がいっぱいになったところで、満足してしまっはいけない。



(齊藤 崇)

いけもりに来たなら温泉に入らずして帰るなんて考えられないだろう。冷え性や肩こりの改善に効果のある温泉は、いけもりの名物である。ぜひ食後は温泉に浸かってみてほしい。室内の風呂もいいが、寒い冬に入る熱い露天風呂は格別だ。湯船に浸かりながら火照った顔に冷気が当たるあの気持ちよさは、氷見の冬でしか味わうことのできないものだろう。

おいしい食事と心地のよい温泉があったを待っている。氷見を訪れた際には、ぜひ民宿いけもりに足を運んでみてほしい。宿を出たとき、あなたはきっとまたここを訪れたいと思っっているはずだ。

ラーメンのメは
赤ワイン

男友達とご飯を食べる時、たいていラーメンに落ち着く。行きつけの一軒があつて、外見は汚いが、油っこいテールに運ばれてくるこつてりした醤油ラーメンはなんだかクセになる味だ。けれども、女性とはなかなか来られない。綺麗なお店だったら誘いやすいだけでも、女性でも入りづらい。

氷見駅から十分ほど歩いた川沿いにある「貪瞋痴(とんじんち)」ほど女性も来やすく、そして友達と行きたくない。日中はラーメンのみで、夜間はオムレツなどの一品料理やワインも加わる、昼と夜でガラッと顔が変わるお店。カウンターももちろんあるが、革張りのソファ席や、何十本ものワインが並べられた壁を見るときはやラーメン屋というよりは、おしゃれなワインバーのメニューの中にラーメンがある、という感じ。なんたって、大きなスピーカーからジャズが流れているのだから。

おすすめの「煮干しラーメン」の透き通るスープは、口に運ぶとその透明感とは裏腹に、煮干しからとったダシはパンチがあり、濃厚な旨みが口の中に広がる。岩のりを加えると更に海の香りが増し、氷見らしさが際立つ。あつ

さりとしたスープが絡んだストレート麺は喉ごしよく、女性でもべろりと平らげてしまう。ラーメンの後には、ぜひ店長おすすめのワインを堪能してもらいたい。とろけたチーズが入ったオムレツと赤ワインの相性は抜群だ。

店長の紅出(べにで)さんのゆるさも、このお店のいいダシだ。調理の合間を縫って、赤ワインのグラスを片手に席までやってくる。ワインやハムの種類、奥さんについても語ってくれる彼のモットーは「常に笑顔」でいること。たしかにそうだ。おしゃれな雰囲気だから友達と行きたいというわけではない。楽しそうな場所だから、誰かと行きたくなるのだ。

(深澤 匠)

