

pen

with New Attitude

1/1・15

2009 No.1

新年合併

特別定価 60

完全保存版

全国47都道府県をすべて網羅!

いちばん美味しい、
居酒屋はどこだ?



特別付録

007ジエームズ・ボンドのすべて。

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに、日本酒サービス研究会 (SSI) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

イタリアの郷愁漂う、 さらりと飲める赤ワイン

「端を手で持って食べるのがお洒落」と言いながらとろりと溶けたチーズを頬張る、嬉しそうなお客の顔……。これ40年前の我が家の様子。東京でも斬新な食べ物だったピザを、40年前に福井という田舎にももってきてピザハウスをオープンしたのは私の両親。まったく怖いもの知らずだ。店名は「ニコラス」。聞いたことあるって。はい、今でも六本木飯倉にありますね。当時のオーナーとシエフが知り合っていたようで、レシビや厨房機器を伝授してもらい、オープン時には本店料理長自ら我が店を腕を振るった。いわば姉妹店のような感じだったのだらう。

以来、私のおやつは必ずピザ。数年後に冷凍ピザが発売された時は、家族全員驚いた。さらにその数年後、ピザトーストなるものが出現したときには「世の中変わった」とため息した。それほど本格派だったわけ。あの頃のピザパイはそりゃ手間暇かかった文化的でイケてる食べ物だったのよ。もちろんワインはキアンティ。最近流行のボルドー型のボトルじゃない、まあいフラスコ型で薬包に包まれたやつ。ピザにはアレじゃないとダメなんだ。飲みが少なくあっさりさらさら飲める赤ワイン。味わいはもとよりあのスタイリングは、そんなわけで私に

とつても郷愁を感じるワインなのよ。しかし、今やこの薬包被りキアンティを探すのは大変。老舗キアンティメーカーとの会食時に「もつと薬包キアンティを造って」と懇願したら「ありや安ワイン。僕らには興味なし」とはっきり。ボルドースタイルの濃厚なキアンティ・クラシコがビジネス的にもオイシイのだらう。そのメーカーのワインは以来一切飲まないことにしちゃった。ふん。

40年ぶりに飯倉ニコラスを訪ねたら、懐かしい昔ながらのピザで嬉しかったな。でも薬包キアンティはもうインターネットアだけになった。



「カザーレ・デロ・スバルビエーロ キアンティ・クラシコ」が飲める店

ニコラス六本木本店

ニコラスロップンギネン

●東京都港区麻布台1-4-3
エグゼクティブタワー麻布台2F
☎03-3583-4712 業11時30分～23時 無休
東京メトロ六本木一丁目駅より徒歩2分

今宵も一杯

カザーレ・デロ・ スバルビエーロ キアンティ・クラシコ

CASALE DELLO
SPARVIERO
Chianti Classico

原産国 イタリア

現在ニコラス六本木本店で飲めるキアンティ。薬包被りタイプではないけれど、なめらかで飲みやすい。開店以来変わらないスタイルで出されている、クラシックなピザと合わせていただきたい。相性抜群だ。



太田和彦 Kazuhiko Ota

居酒屋研究者



●1946年生まれ。資生堂宣伝部のアート・ディレクターを経て、89年アマゾンデザイン設立。本業のグラフィック・デザインの傍ら、居酒屋研究会を主宰し全国各地の居酒屋を訪ね歩く。99年にCS旅チャンネルで放映開始された「居酒屋紀行」シリーズは、現在まで続く人気番組。著書に「究本・居酒屋大全」(小学館文庫)、「超・居酒屋入門」(新潮文庫)、「太田和彦の居酒屋味酒蔵」(新報社)など多数。

せわしない現代だからこそ、
変わらぬ良さの店にほっとする。

「いい酒、いい人、いい肴。」この「居酒屋三原則」のもと、長年にわたり全国の居酒屋を訪ね歩いてきた太田和彦さん。酒やつまみの美味さはもちろんのこと、主人と客の創り出すその店独特の居心地の良さも備わっていることが、太田さんが何度も訪ねたい店となる条件だ。

「選りすぐりをとりわけ絞って教えてもらった今回は、こころした基本の三原則に加えて、「地方色」と「歴史」がキーワードとなった。

「地方に出かけたら、やっぱりその土地の味を堪能したいし、人情も感じたい。そうなる」と、繁華街からややはずれた家族経営の一軒家や、地元の人が開店前から並んでいる店などは、当たり前の場合が多いです。

とはいえ、時間が限られた旅人の身でいい店を巡ることができるのは2割5分くらいは確率であり、さらに幸運になりたくなるのはその2割5分、生涯にわたって通いたい店となるのもまた2割5分、と絞られていくのだという。

「そんな究極の店が全国に増えていくのが、人生の楽しみ」

居酒屋巡りの達人ならではの、しびれる言葉だ。もちろん、今回のセレクトは、究極の店ばかりである。

さらに、居酒屋とは成熟した市民の街で受け継がれていく文化。だからこそ、歴史ある酒場が醸す風情には格別の愛着がわく。

「そういう店では、酒も肴もずつと不変のまま。客のほうも、変わらない雰囲気をもよおしている。特に何もかも変化が激しいこの頃は、老いも若きも、変わらないものに心の安らぎを求めているんじゃないでしょうか」

心から安らげるそんな場所では、一人気ままに店の味を堪能するもよし、仲間と賑やかな時間を過ごすもよし。

「居酒屋は心を操ることができる方がいい。高級レストランではなかなか味わえない親密感が、大衆酒場の魅力です。まさにその場に、居る、ことを満喫するのが、居酒屋の醍醐味かもしれませぬな」

美	味	い
居	酒	屋
47	軒	↓

友田晶子 Akiko Tomoda

トータル飲料コーディネーター



撮影協力 香取県 03-3337-8734

●ソムリエ、日本酒科酒師、焼酎アドバイザー、ビア・テイスターなど、さまざまな顔をもつトータル飲料コーディネーター。日本酒サービス研究会(SSJ)理事。セミナー講師や酒販・飲料店・ホテル向けコンサルタントとしても活躍。本誌で酒コラム「今宵も一杯」を連載するほか、2009年には、お薦め銘柄や産元の歴史などを紹介した日本酒についての著書を日英2カ国語で海外出版する予定。

酒を最大限に美味しく飲ませる、
おすすめ上手な居酒屋がいい。

あらゆる酒類に造詣が深い友田晶子さんに居酒屋の魅力を尋ねると、まずは友田さんが考える、酒と料理の関係からひも解いてくれた。

酒と料理の関係(相性)には4つの考え方があり、1つは酒と料理の味わいが同調している場合、2つめは相反する個性が新たな味を生み出す場合。これらは主にワインの世界に言えること。3つめは酒が料理を引き立てる組み合わせ。これは日本料理や寿司などがあてはまる。そして最後に、「料理が酒を引き立てる組み合わせがあります。これがいわゆる居酒屋の概念。ですから今回の特集ではお酒を美味しく飲ませてくれる店を中心に選びました。肴は地酒を活かすその土地の旬の食材を使っている店。地酒の旨みを引き出す伝統発酵食品や珍味類があるとなおうれしいです」

日本酒の魅力は、地域によってさまざまな個性をもった種類の豊富さだと語る友田さん。搾りたてや生酒、冷やあろしや燗酒など、季節感をこころに

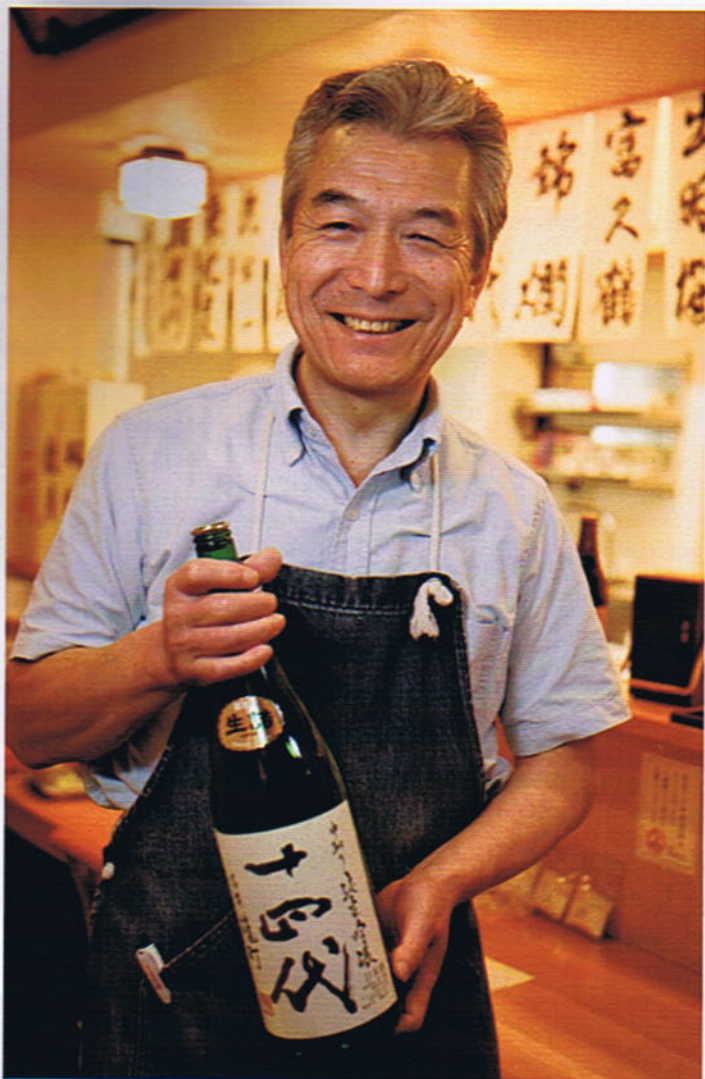
楽しめる酒は世界でも例がない、と。

「今回は取材に同行して、あらためて全国を巡りましたが、海寄りの土地は、新鮮な魚貝に合ったたみずみずしく軽やかな旨みをもったタイプ、山寄りの土地は保存食に合った、濃厚でコクのある骨太タイプと、その土地の気候風土や伝統食に合った味わいの地酒が飲まれていることがわかりました。また醤油も重要。南九州特有の甘くどろりとした醤油は、驚くほど地焼酎にマッチします」

ソムリエでもある友田さんは、ワインと比べて、日本酒の魅力を余すところなく伝えてくれる飲食店が少ないのが残念だと語る。だからこそ、品揃えや飲み方、肴に思い入れがあり、すすり上手な店主のいる居酒屋が増してほしいと、言葉に熱がこもった。

「深ごうし(差)と浅ごうし(飲み)も、居酒屋ならではの、清酒・焼酎ならではのスタイル。頼れるアドバイザーがいる店で、ぜひ日本のお酒の魅力を再発見してください」

穏やかな主の表情が、心地よい酔いを誘う。



主の布施恵大さん。店は夫婦で切り盛りしている。脱サラをして店を始め、10周年を迎える。

山形市の中心部。大正5年建築の旧山形県庁がある旅籠町。昔を偲ばせる町名もうれしい。「水鳥」の入り口には「全面禁煙」と、「二次会お断り」の注意書き。ちよつと身構えてしまいが、主の布施恵大さんの「原料を作る農家と蔵人の渾身の合作である日本酒を、ベストの状態まで飲んでいただきたいから」という願いからだ。

店内にメニューは一切ない。店内には酒の銘柄を書いた紙がずらりと貼り付けられているが、こちらにも値段は書かれていない。この店では酒も肴も客の予算(5千円ぐらいから)ですべておまかせにするシステムだ。

「酒の好みはさまざまです。まず最初に3種類ほどのお酒を飲んでいただきます。そして「もう少し辛口がいいとか、淡麗がいい」とかお客様の要望を伺い、お好みの酒をお出しするようにしています」

酒を最高の状態で飲んでもらえるよう、仕入れから保存の温度管理まではもちろん、酒器にも細心の心配りがなされている。大吟醸酒を飲む時はワイングラスで有名なオーストリア・リール社の酒器を使用。ワインのようにグラスで膨らむ香りを味わってほしいという配慮からだ。このように、味と

香りを最大限引き出すさまざまな種類の酒器が揃えられている。

料理もしかり。「ふるふき大根」や「くる豆腐」などが出てくるが、いずれもしつとりとした優しい味で、舌に刺激を与えるような料理はない。「この『くる豆腐』を食べて、口の中をリセットして下さい」というように、あくまで主役そのものは、日本酒。

もちろん、質問をすれば答えてくれるが、酒のうんちくを長々と語るような主ではない。酒を注ぐときの主の顔は実に穏やか。日本酒にほれ込んでいから生まれる表情だ。

友田 昌子の視点

ご主人、布施さんほど日本酒を愛している人はいないだろう。この方にお酒を注いでもらうとなんとなくしんと背筋が伸びる気がするもの。かといって緊張するわけではない。笑顔をご覧いただければわかるだろう。それに、山形の人気銘柄「十四代」をずらり揃えているので、日本酒ミューサーも満足させてもらえる。ちなみに水も十四代の井戸水。味の濃いお豆腐と、ぱりぱりと歯ざわりがいい、粒まのこない大根の酢漬は癖になる。最後の大吟醸アイスクリームまで、さて、行き着くか。



山形県河北町産大豆を使用した2色の「ざる豆腐」¥300。しっかりとした食感で豆の味がする。



北海道から直送された「子持ちの特大シマモ」は時価。ふっくらと焼き上がっている。



扱う酒の約90%は地元・山形の蔵で醸したもので、壁に掛けたラベルの顔装も美しい。

美味い
居酒屋
47軒



山形県山形市旅籠町
2-2-26 庄司ビル2F
☎023-625-7068
営業 17時30分～22時
※日、祝、12/29～1/4
カウンター5席
座敷20席(2部屋)
小上がり3席
カート不可



最初に3種類の酒を飲み、好みを伝える。左から：サザエ、キンメダイ、アオリイカ、牛。お造りの内容は仕入れや旬によって異なる。



上：舌の上でふわっとくずれる「ふろふき大根」¥400。味噌を塗って食べる。下：大根の皮を無駄なく利用した「漬物」¥200。ポリポリした食感。

女将が発想する、名物料理のオンパレード



こぢんまりとした店内だけに、開店早々から満員になることが多い。料理は男性、女性、どちらも満足させるほど豊富。とくに創作料理は面白い。



「土産名物たまご焼き」¥600。ふわりとした焼き上がり。まず、これを注文したい。



見た目も美しい「野菜の無揚げサラダ」¥700。和風のドレッシングが味の決め手。



人気の「鱈のなめろう」¥800。良質のカツオをたいたて、かわいい魚形の器に盛る。

飲食店街のちょっと外れ、静かな小路に面した「台所門土庵」は、カウンター席を中心としたこぢんまりした居酒屋だ。大声で話す客はいないが、酒や料理の注文が飛び交う心地よい喧嘩もこの店のBGMである。

「できるだけ福島産の食材を使いたい」と言う女将さんの腕は見事なもの。開店前までにしつかりと仕込んだカウンター上の大皿には数種類の料理が盛りだくさん、決して広くない厨房スペースからお客さんの要望に応じて次々と料理を出し続ける。

どの料理も見た目が美しく、優しく洗練された味。和風に洋風、そして和洋折衷……。「名物料理」と呼びたくなるほどの美味しい料理のオンパレードだ。酒を飲むほどに暖簾をくぐった時の居酒屋感が揺らいでいく。

「イタリアきつね」はピザ生地代わりに油揚げを使い、チーズをのせてトマトソースの代わりに味噌を塗って焼いた一品。「フランスたぬきは？」と想像するだけでも楽しい。なんと、郡山名物の「薄皮饅頭の天ぷら」も用意されている。「お饅頭の天ぷらには、醤油に七味を入れてお出しします。意外にも男性にはけっこう人気なんですよ。」確かに酒の肴だ。女将さんの自由な発



●福島県郡山市
大町1-4-12
☎024-923-9242
営業18時～24時
※日(連休は営業)
1/1～1/3
カウンター8席
テーブル5席
カード不可

友田晶子の視点

「台所」という店名が示すように、飾らない温かみのある家庭料理が次から次へと出てくる「美味しいもの玉手箱」のような店。メニューにはないけれど「ねぎカツ」は隠れ人気メニュー。じつは女将さん、福島弁で味わい深い創作紙芝居をする名人。店では割烹着姿で迎えてくれる。ご主人は福島の地酒をしっかりと美味しく飲ませてくれる名人。郡山銘菓「薄皮饅頭」の天ぷらは、初めてなら必ず挑戦したいメニュー。人気の居酒屋なので、できれば予約をしてから訪れてほしい。

JR郡山駅から歩いて約5分。日帰り出張族にも心強い店だ。

想と確かな味に仕上げる腕には脱帽してしまっただけ。

主人は冷蔵庫から酒を出したり料理を運んだりと裏方に徹する。「酒は東北をメインに33種類。その半分が福島産の酒。できるだけ地元産のものを売りたい」と語ります。と語る主人は、扱っている酒の蔵元のほとんどを回ったほどの日本酒好き。いろんな蔵元のさまざまな酒の味を楽しんでもらえるように、一合より少量の120mlグラスの注文も受けている。

これからぐつと美味くなる、冬の越前ガニ



カウンター奥には品書きが並び、木板には定番料理、紙に書かれたメニューは季節のものが多く。カウンター左の水槽にはドジョウも泳ぐ。



主人の小林俊二さんは、その飾り気のない人柄が魅力。



左から：地酒「黒龍」は各¥700（一合）。「正宗」は¥450（一合）。



シンプルな調度の中で、味を盛り出すカウンター上の屋根。



福井のネオン街の中であって、ひっそりと目立たない門構え。

カウンターと小上がりの典型的な居酒屋スタイル。しかし見上げると、カウンター上に民芸調の屋根があり、なぜか絵馬がかかる。そして、小上がりには、巨大カジキの骨。何か意図ありと思いきや、「なーんも意味はないです」と、主の小林俊二さん。

かつて商社マンだった小林さんは、いろいろ飲み歩くうちに「なんかピンと来る美味い店がなくて」と、飲食業に転身。24年前に独立し、「ここを開いた。「洒落た」ことはできないし、したくもない」と言いきる。

福井の片町は、ネオンが彩る夜の繁華街。その一角に控えめな灯りの「かつぱ」は、とくに魚の味にはうるさい地元客で、夜な夜な賑わう。

ブリ、サバ、真イカ、サザエなど、近海の新鮮な魚介の刺身や焼物をはじめ、オリジナルの「イカ沖漬け」や、地ガレイ、鱈漬けにしたサバを薄切りの大根と一緒に食べる「へしこ」など、福井ならではの料理も数多い。

冬には常時、「越前せいこガニ」があり、予約すれば「越前スワイガニ」も用意。それを水槽に泳がせ、タイムミンクを見て茹で上げるので、一番美味しい瞬間に出合えるわけだ。茹でたてのカニはほんのり透き通り、ブリッと弾力

があり、とても甘い。足には身がぎつしり、甲羅の中からは濃厚な味噌が

ふれる。そんな美味いカニを通常のおよそ半値で食べられるのだから、うれしいことこのうえない。焼きガニや鍋にして楽しむのもいい。

越前ガニには絶対、日本酒だ。11種類ある福井の地酒から大吟醸、純米酒と選べるが、「日本酒らしさを求めるなら、あえて二級酒感覚の「二本義」がお薦め」という主人。確かに、米の旨みがしっかりと生きる一杯だ。

杯を重ね、夜は更けていくが、この店も街も、また眠らない。

友田晶子の視点

私の生まれ故郷、福井の店。さりげなく季節を取り入れた地の素材で作られる料理やつまみがうれしい。地元の常連が多いけど、観光客にも優しいから、のそいでみてほしい。一見スープかと思う「イカ沖漬け」は必ず注文しなければいけない。そして何より「越前ガニ」。とくにメスの「せいこ」が必須（1月初旬で終わりなので急げ！）。「だだみ（タラの白子）酢」は熱燗で決まり。福井の地酒もいろいろ揃っている。福井生まれの私が言うんだから間違いない。



福井県福井市順化
2-19-16 順化ビル1F
☎0776-23-4556
営業17時30分～24時
※日、祝、12/31～1/4
カウンター9席
小上がリ27席



まったりとした甘さが広がる「だだみ酢」¥750。「だだみ」は、福井県でタラの白子のこと。



「地ガレイの唐揚げ」¥750。サクサク食感のさっぱりした味で、骨を帆に見立てた演出も心惜い。



旬のスルメイカを使った自家製「イカ沖漬け」¥650。ワタと醤油を和えたものにつけて食べる。



これが絶品の「越前ズワイガニ」。値段は時価で大きさにもよるが平均1杯¥12,000~15,000

日本酒を愛する主人の、術中にはまる喜び。



「焼しうなぎ」¥600。香り高く、これがまた日本酒に合う。ヒラメや子持ちチカの自家製スモークも人気。「大阪名物どてやき」¥400など、肴は¥300～



マイルドなスモークチーズ¥350
をアテにまずは軽く1杯いける。



木綿豆腐を味噌味噌でじっくり漬けて
込んだ「特製チーズ豆腐」¥600



「天野酒大吟醸」に、「秋鹿」「片野
桜」。日本酒¥600～(一合)



カウンターののみ。物腰やらかな
マスターの名調子に酒がすすむ。

「いつも混んでるし、次の店考えながら来るんや」「料理出てくるのが遅いねん。計算しとるんちゃうかい」「くらいい」
「いち(せつ)かち(な)と評される大阪人。暖簾の隙間から中の様子を窺い、空いていたらラッキーと小躍りして入店する。主人の山瀬真樹さんが丹精込めて調理しているのも承知の上「手抜きさせへんから、そりゃ時間かかるわな」とフォロワーも抜かりない。大阪人はちゃっかり屋でもある。

大阪ミナミ、新歌舞伎座のそばにある「酒楽座山三」は、日本全国の地酒が飲める店としてつとに有名。常時約40種、飲み口さまさまな銘酒が揃う。

山瀬さんが日本酒に魅せられたのは、河内長野市の天野酒大吟醸を飲んでから。「こんな美味しい地酒があるなんて! もっと日本酒のことを知りたい」と休日は家族旅行を兼ねて蔵元めぐりをするように。名刺には酒匠、剛、酒師、日本酒指導師範の肩書が連なる。

続いて酒に合う煙製も作り始めた。凝り性なのだ。当時はスモーカーが手に入らず、一斗缶を使って煙していたのだとか。「きちんとつくられた日本酒をしっとり味わってほしい」から、揚げ物など油の多い料理はない。

調理中は奥で寡黙に手を動かす。そ



●大阪府大阪市中央区
難波4-2-9
☎06-6643-6623
営業17時30分～23時30分L.O.
※日、祝、12/28～1/5
カウンター17席
カード不可

友田晶子の視点

ご主人のお酒の知識とサービス技術は日本一。「誰より酒に詳しいのに、誰よりわかりやすい」「銘柄やブランドで薦められることがない」「どんな高級店に行っても味わえない感動がこの大衆居酒屋で味わえる」日本一コストパフォーマンスのいい店だ。日本酒のプロ「酒師」の資格と技術が実に有意義に発揮されている。全国から訪れ勉強していく業界関係者も多い。とはいえ大衆店。安く美味しくボリュームのあるアテと絶妙な燗酒で、一日の疲れを癒すのにまったくもってぴったりの店だ。

の間、妻の美津子さんが客の相手をして、手が空いてカウンター前に出てきた途端、舌がなめらかに。酒の特徴から蔵元や酒造りのエピソードまで日本酒談議に花が咲く。話し上手ながら「次は今日入ったばかりの山廃を飲んでみてください」と勧め上手なのがなんともほましい。

まろやかな語り口と笑顔。主人の手柄が主役の酒を引き立てる。すべての道は愛する日本酒に通ず。ほろ酔い気分とあいまって、こちらもその道にとつぶりつかってみたい。

ふらり立ち寄り、ふわりと酔える気楽さ。



カウンター上には「タコときゅうりの和え物」「れんこんめんたい」など1品¥500〜。おでんの様子を見つついつか自分で酒を造りたいなぁ」と夢を語る。



「花乃蔵」「奥播磨」「空の鶴」ほか地酒は¥800〜1,000(一合)



ほどよく脂が抜けてほっと優しい味わいの「鯛かぶと蒸し」¥1,500



サバを酢に軽く漬けた「サバの半殺し」¥1,000。山椒の味が合う。



スナックや料理屋が居並ぶ雑居ビルの最奥。気さくな趣が漂う。

欽ちゃんこと成田欽弥さんが営む「きん弥」は神戸の三宮駅近く、雑多な飲み屋が連なるエリアにある。

まず最初に出てくるのは「味噌汁」。生ウニ、タラがベースのつまみれなど具だくさんの酒肴風味。日本酒を飲む前に、まずは温かい汁物で胃袋を優しくなだめつつ、さあ飲むぞ、の意気込みを後押しする。二日酔いや悪酔いしないと好評で、締めにもう一度注文する人も。味噌汁と同時に目の前に並ぶのは、「おばんざい3種の盛り合わせ」。これらが定番の付き出しだ。あとは日本酒を数杯飲いたら十分という御仁も多い。または、カウンターに並ぶ数種のおばんざいや、ボードに書かれた瀬戸内の魚介と旬野菜を日替わりで楽しむ。そして日本酒。その日に飲んでほしい酒を、客の好みや飲む量に合わせて、味や香りをおもんばかりながら順序を組み立てて出す。こちらは「今日は何を飲ませてくれる?」と欽ちゃんの見立てに嬉々として身を委ねるわけだ。どの酒も冷酒800円、燗酒1000円だから、話(計算?)が早い。「いつも旨口・辛口の酒を探している。やっぱり北の酒は深みがあつてねえ」とにんまり。青森出身で、実は東北の日本酒が「最良の欽ちゃん。できれば

兵庫の地酒も教えてください。

「空の鶴」は明石の蔵元で、米作りから酒造りまでを家族でやっているし、「花乃蔵」は月下美人の香りがする優しい酒で、息子さんも若いのがんばっている。有名な「奥播磨」は……

「ここは欽ちゃんとの会話、そして彼が薦める酒をつまみに、気取らず気兼ねなく過す場所。「ちょっと一杯」とふらり立ち寄り。カウンターがいつぱいであれば「また来るわ」と退く。いつでも行ける気安さ。これって店をたたえていない? いやいや、とてもありがたい存在なのだ。

友田晶子の視点

青森県生まれらしく色白もち肌の店主、成田欽弥さんの笑顔にまずやられちゃう。豊富なお酒の知識にも感服。「どんな感じのものが飲みたい?」と聞かれあれこれ伝えると、気分どおりの味わい・風味のお酒が出てくる。これ、うれしいでしょ。こういうのが本当のサービス人というのだ。阪神淡路大震災のときにはひどい目にあったらしいけれど、いまでも常連さんの応援で営業が続いている。日本酒スタイリスト木村克己さんから教えられた店だが、私は正直、誰にも教えたくない。



●兵庫 県神戸市中央区
中山手通1-7-22
鈴木ビル1F
☎078-391-1714
営業18時〜23時
※日、月、祝、12/28〜1/4
カウンター10席
小上がリ6席
カード不可

美味い
居酒屋
47軒

誰もが虜になる、地鶏尽くしの深い世界。



JR倉吉駅から徒歩5分ほど。駅から目抜き通りをまっすぐ進んだ先のビルの2階にある。



「ヒョウたん箱寿司」¥800。2008年に完成した、上野さんの最新作。山椒を振って。



「地鶏のタタキ」¥650。嚼むほどに広がる味わいを楽しみたい。ポン酢でいただく。



地酒は¥650(一合)。鳥取の地酒なら、焼酎は「日置」がおすすめ。冷やせば爽快感が上がる。



上:「地鶏鍋」¥2,800。何時間も煮込んだ鶏ガラだけで採った白いスープが決め手。最後は雑炊で。下:「焼き鳥盛り合わせ」5本¥800。どの部位を食べても、肉や内臓の味がしっかりしている。

おそろのおそろ雑居ビルの狭い階段を上つていくと、突如現れる「ひょうたん」の文字。心ゆくまで地鶏を堪能できる、鶏料理専門の居酒屋だ。

27歳で日本料理の板前から転向して以来、鶏をさばき続けて25年の上野健二さんが、「鳥取地どりピヨ(『大山地鶏』)のみを使って丹念に調理する。鶏料理の名店を全国に訪ね歩き研究を重ねてきた上野さんが、故郷倉吉市に店を構えたのは8年前のこと。

「せっつかいいい鶏が地元にあるんだから、使わない手はないでしょう」

シャモをベースに鳥取県中小家畜試験場で平成3年に作り出された「鳥取地どりピヨ」は、臭みのない、プリプリした肉質が特徴だ。炭火で丁寧に焼き上げる「焼き鳥」はもちろんのこと、肉質を確かめるなら軽く炙ってポン酢で食べる「地鶏のタタキ」がお薦めだ。嚼み締めるほどに、ほどよい歯ごたえと肉汁が口のなかに広がる。

これからの季節なら、迷わず食べたのが「地鶏鍋」。その日の朝からじっくり鶏ガラだけで煮込んだ乳白色のスープに、鶏もも肉、鶏団子、そして地物の野菜とキノコを贅沢に入れていく。残ったスープで作る雑炊には、鶏の旨みのすべてが凝縮されている。「地

鶏のすき焼き」も同様だ。

新メニューの開発にも余念がない。最新作は、薄くスライスした胸肉をタレに漬けて、3枚重ねて押し寿司にした「ピョウたん箱寿司」だ。「鳥取地どりピヨ」と店名のひょうたんをかけたネーミングに、上野さんの自信と遊び心が伺える。

用意する酒は、焼酎やワインに至るまで、鶏料理に合うものばかり。

「ピヨ鶏には、すっきりした辛口の日本酒が一番合うね」

店を出る頃には、誰もが鳥取地鶏の虜になっているはずだ。

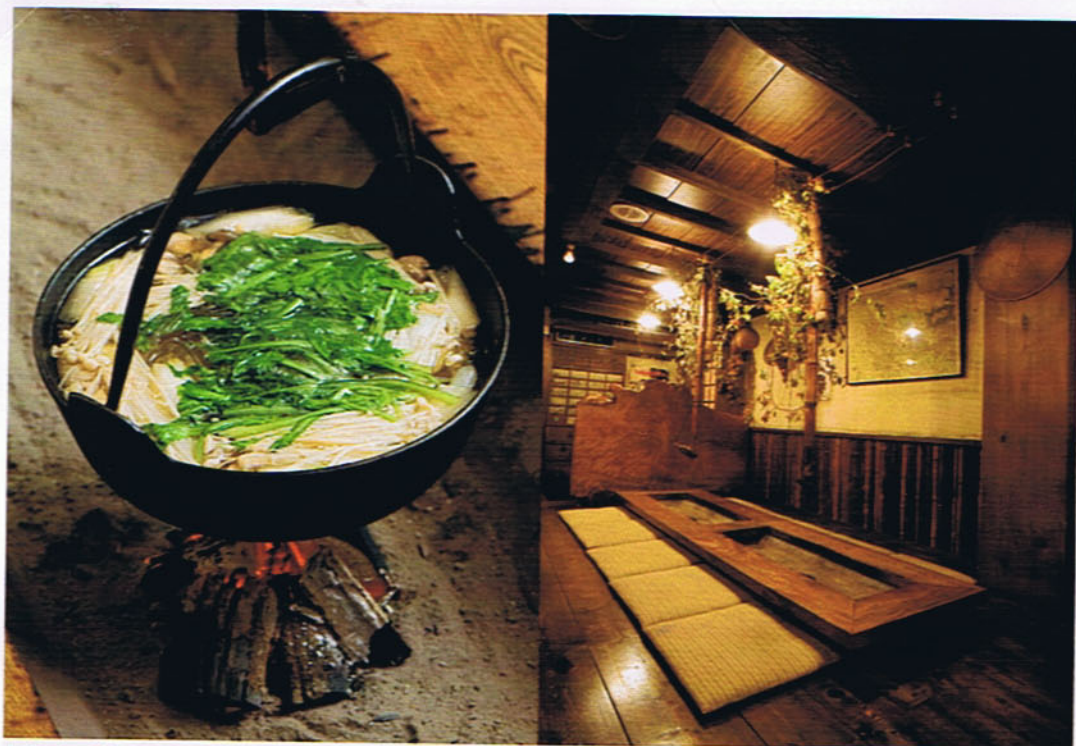
友田晶子の視点

最近では、全国的に地鶏のバリエーションが増え、味わいもぐっとよくなってきている。地方の居酒屋に行く楽しみは、「あそこの地鶏が目的」というのが案外あるもの。鳥取ブランド大山地鶏も本場に実力のある地鶏だ。なにより飽きのこないところが魅力だろう。当店考案の、地鶏を使った「ピョウたん箱寿司」は、まもなく東京でも発売されるのだとか。ご主人、なかなかのアイデアマンのようだ。硬水仕込みでちょっと骨太な鳥取地酒と、豊かな風味のピヨ鶏を心ゆくまで味わいに行きたい。



●鳥取県倉吉市上井町
1-12-31 豊嶋ビル2F
☎0858-26-1157
営業17時～深夜1時
※日
カウンター10席
小上がり8席
カード不可

囲炉裏火を眺めつつ、四万十川の幸で乾杯。



なぜに人は火を囲むと落ち着くのだろう。ひとつの鍋(写真は土佐ジロー鍋)をつつき合い、酒を酌みかわす。これほど打ち解け合える環境はそうない。



店にはジローの2階。ちなみに1階には弟さんの(土佐の海鮮)の店がある。



「セイラン」。箸でつまみ炭火にあてさっと炙る。滋味とはこれぞ。

これが天然の四万十川の鮎(一匹¥1,000)。風味豊かな味わいが特徴。



地のおつまみなら高知の地酒と「船中八策 ¥900(二合は飽きがない)。



高知といえばカツオをはじめとした海の幸が有名。しかしここ「囲炉裏」は川の幸、山の幸で勝負する店だ。旬に獲り、急速冷凍した四万十川の天然鮎は、うれしいことに年中注文できる。おまけに、注文すれば主がほぼ1時間かけて焼き上げてくれるのだ。

鮎を待つあいだには、同じ四万十の「大和手長海老」(800円)、手造りの「セイラン」(四万十川上流にしかない幻の川のり800円)を、目の前の囲炉裏で炭火焼きしよう。自分好みに焼いて、ちよつとずつつまむ。お酒は品のよい辛口で長く長く飲み続けられる高知の銘酒、司牡丹酒造の「船中八策」をくつといく。

船中八策のオレンジ色のラベル文字を見ていたら、数年前にここであったいた「あめ(こ)あま(こ)の卵」(小ぶりのイクラみたいなもの)の歯ざわりと旨みを思い出し、主に聞くと残念ながら、いまはあまり手に入らないとの答え。日本最後の清流、四万十も変化しつつあるのだろうか……。

冬の時はジビエ。猪、鹿、鴨、雉がお薦めとか。土佐ならではの地鶏、「土佐ジロー鍋」(2人前から。1人前2,000円)も定番だ。
なせ川と山に、たわわのかといえは、

友田晶子の視点

昔、栃木・中川と岐阜・長良川と高知・四万十川の天然炭火焼きの味比べをしたことがある。同時期なら北が不利だとは思いますが、四万十産はふつくとまると、品のいい甘さと脂分がもうなんともいえない。当店のトモダ流おすすめ使い方は二次会使用だ。地酒を美味しくしてくれる山の幸、川の幸の珍味があるし、気の合った友人と「ゆるり」会話を堪能できるから。あるじの顔写真がないのが残念だけど、素敵な方なんですよ。

50年以上も経たぬ柱時計と炭火のはじける音が、心地よく酔いに拍車をかける。囲炉裏の前で、ゆるり。と酒を飲めば、間違いなく1昔前にタイムスリップした気分を味わえる。

主の山崎実さんが自然に囲まれた津野町(元東津野村)に生まれたからだ。脱サラ後、実家が経営していた宿で勉強しこの店を始めた。丸28年になる。今でもサラリーマン時代の友が訪ねてくるとか。やなせ杉やケヤキをふんだんに使ったインテリアや実家から調達した調度品が、どこか懐かしく温かい気持ちにさせてくれるからだろう。



●高知県高知市追手筋
1-3-9 2F
☎088-825-3925
営業17時~23時
休日、祝(営業の場合もあり)、12/31~1/2
座敷30席
個室6席

旅人のわがままを満たす、居酒屋の原点。



右：粒な味と大きな酒樽が目印。左：地酒「川鶴」¥5000（1合は500ml）、「凱陣」¥5000（1合は500ml）には冷酒やお燗酒もあついで「じゃこ天」¥390をすすんで。



ヒラガイなどの貝類や、タコの繊細な甘さを引き立てるのが瀬戸内の地酒。



老舗商店の3品。右から「じゃこ天」¥290、「漬物」¥450、「じゃこおろし」¥390



気を張らずにすごせる広い店内は、地元客の嗜もBGMとなり、心地よさも倍増する。

店主の思い入れが詰まった地元の名産品や珍味類のほかにも、卵焼きや唐揚げ、焼きそばにラーメンなんていういつもの定番料理があるとうれしいのは、旅人の居酒屋に対する正直な思いだ。おまけに、入りやすい店であれば言うことはない。

JR高松駅近くの「ススム酒場」はまさにそんな店である。暗くなる頃には、仕事帰りの会社員やOL、学生たちが暖簾に引き込まれるように続々と入ってくる。

定番メニューにいく前に、やはりこの地ならではのおつまみと地酒が欲しい。なるのも酒好き旅人のわがままと云ったところ。「苮屋さん（人の名前）のじゃこ天」「乾物屋丸一さんのじゃこおろし」「大森屋さんの漬物」は、どれも地元老舗商店のシンプルなおつまみだ。せっかくなら瀬戸内に来たら、やっぱり、じゃこや、じゃこ天食べないと気分じゃないからねえ。

地酒は「川鶴」のお燗と「凱陣」の冷酒。瀬戸内周辺の日本酒には優しく甘い女酒が多いといわれるが、この凱陣はきりりと引き締まった芯のある骨太辛口男酒だ。店内にさりげなく掲げられた、「本日のススム達」というお品書き黒板にある平貝（こちらではヒラ

ガイという）やタコぶつにスタチを搾ると、これがすごぶる合点。「凱陣」の

冷酒は、これからの季節に旬を迎える寒ブリとも最高の相性だろう。

「酒がススム、会話がススム、明日にススム」。このような遊び心から名づけられた店名の理由を知ると、一献一献傾けるほどに、なんだか勇気づけられるような気がしてくるから不思議。

気取らないサービスと雰囲気、そしてちょっと気の利いたおつまみがあり、安心の定番メニューもある、地方都市の居酒屋の原点のような店、それがススム酒場なのである。

友田晶子の視点

東京在住ゆえ地方の居酒屋に入るのは、ほぼ出張ということになる。こう見えても結構気を使うタイプ（本当よ）なので、飲むときまで疲れるのはイヤなのだ。こういう地元客が集まる気の張らない店は、何店か手元リストに入れておきたいもの。目玉焼きがのったソース焼きそばとか卵焼きとか、結構食べたくないもの。壁にある今月のススム予定表には「井上ぎっくり腰になる」とか「森本パースデー、気にしないでください」とか「フロに入る日」とか書いてあって、かなり笑えます。



●香川県高松市
西の丸町11-19
☎087-851-9039
営業17時～深夜1時（月～土）
17時30分～23時30分（日、祝）
休1/1
テーブル25席
座敷12席
カウンター8席

思わず唸る、地酒と料亭仕込みの本格料理。



上：地元産の鹿肉を使った「鹿炒め」¥800 下：「れんこんもちの煮物碗」¥1,500。海・山・里の味が濃縮だ。味も器も大変に洗練されていて、いずれも日本料理店の味と呼びたくなる品々である。



「ご主人の岩本涼さん。真面目で清潔感のある雰囲気は料理にも表れている。価格はサークルメニューで決まっています。」



囲炉裏はないけれど、木の温もりと障子からの柔らかな光が安心感をもたらしてくれる。



カニの風味が活かされた「渡り蟹のバイ包み」¥1,500。日本酒にびったりの逸品。



右：「高柿木」¥600 中：「おでんでん」¥700 左：「若松」¥700(すべて1合)

こちら「いろりあん」の椀物「れん

こんもちの煮物碗」をいただきたい、これはどこかできつと修業をした人の味だなとわかった。聞けば、今年31歳のご主人、岩本涼さんは「京都吉兆」で修業をされたとか。やっぱりね、この味、わかりますよ。

品のいい旨みがある「鯛かまぼこ」も、しっかりとカニの風味が生かされた「渡り蟹のバイ包み」も、ああ、基礎を学んだ人の味だとわかる。

ご主人は地元の料理屋に生まれた。京都で修業後、実家の手伝いをしたあとに、この店を開いて3年になる。

「実際に囲炉裏はないんですが、楽しんでいただくたくて「いろりあん」とつけました。まだまだ未熟で勉強中です」と語るご主人とサビに携わる奥様には清潔感があふれている。

料理は単品もあるが、彼の料理を少しもつと思えばコースでお願いするのがいい。3,500円という金額から注文できる。その日でもいいから、前もって予約をするほうが地元の美味しいものに出合える。食いしん坊ならこのくらいは基本だ。

お酒は、信頼のある酒販店から仕入れたものを、奥様が上手にやさしくおすすめてくれる。冷やなら、地元産

の雄町から作られる「おでんでん」と華やかさと、熟成感が印象的な「若松」がいい。どちらもやや濃醇系で、艶とアルコール感のあるモダンな味がとても印象的だ。

ヌル燗なら芳水の「高柿木」を。山廃仕込みの純米原酒で、骨格のはっきりした辛口酒だけと熟成酒なのでまろみがある。地元鹿肉を使った「鹿炒め」との相性が楽しい。

洗練された品々を堪能したあとは、眉山を眺めつつ新町川のほとりをさぞる歩きなどして、阿波踊りの熱気など想像したくなった。

友田晶子の視点

一度、阿波踊りを生で見てみたいと思うのだけど、これがなかなか実現しない。阿波踊り会館見学と大通りを眺めながら想像するしかないのだ。その時期になると、この落ち着いた店も、多少の熱気と喧騒に包まれるのだろうか。ご主人は「私は踊らないんです」と笑ってらしたけど……。タイなら日本一の土地柄。当地徳島・鳴門のタイは試さねば。注文した「鯛焼酒蒸し」は、淡い中にも芯の通った味わいで、ご主人の「阿波男の粋さ」みたいなものが感じ込められているような気がした。



●徳島県徳島市東新町
1-16 VEEビル3F
☎088-655-5501
営業11時30分～14時、
17時～21時
※月(祝日の場合は営業、
翌火曜休)、12/29～1/5
テール30度

淡い旨みが重なった大根を、ぬる燗で。



おでんの前にはご主人の土岐さん。淡い。1日2個のロールキャベツもお薦め。ご主人の後ろには秋山好古・真之兄弟の顔写真が。ああ、ここは松山。



アーケード街から数歩入った路地にある店。縄張りがいい感じ。



一見濃厚そうな大根¥300。実は淡い旨みが重なりあってこの色。



蛸貝、小イカ、ねぎまは各¥300。つみれ、海老だんごは各¥60



手造りのホースからくむ「雪雀梅酒」。一杯¥500。癖になる味。

つるりと禿ていた先代のおかけで名づけられた「禿たん」は、二代目の現大將が受け継ぎ、創業約70年の歴史を有する、松山の老舗おでん屋だ。

おでんのスターは大根と決まっているが、この大根はいぶし銀のスター。秋は北海道・富良野産、冬は青森産、春には愛媛の雪の中で育ったものを使用。そして皮を厚く剥き、3日間下茹でしてから表舞台に登場する。

「夏の大根はおでんにならない。夏に大根があるのは「ニセモノ」と言い切るご主人の土岐光生さん。さらに「ダシは毎日炊いている。長年使い続けるおでんダシなんてのもウソ」とも。「いや、年寄りのこだわりやけんね」と笑う。

ダシが染みた大根は箸の重みで切れ、舌にのせるとホロリと溶ける。じんわりと広がる甘さ。後味には繊細な旨みが残る。決して濃くない。淡い旨みが幾重にも重なって厚みを出しているよう。ブレンド味噌がベースの自家製洋ガラシをつけると味が引き締まる。ああ、もう1個といたいところだけど、この大根、実は1日13個のみ。まあ、いい、ほかに持ち持ちイカや蛸貝もあるし、おでん以外にも「なごや煮」（地元で獲れる、なごやフグの煮凝り）があるのだから。

友田晶子の視点

残念なことに、全国的に「梅酒」が減っている。遣りに手間暇がかかるのと木の香りが妙に鼻につくものがあつたから、次第に嫌われてしまったのかも知れない。しかし、いいものはいい。美味しく飲ませてくれる店ならなおいい。ここには不思議と悪酔いしない気もするし。おでんに合うのは本文のとおりだが、愛媛名物の「じゃこ」と豆腐の簡単なおつまみにも、辛口の梅酒がしっくりくる。次に来たときは絶対「なごやフグの刺し」と「酢かき」でやりたいと思う。ああ、想像しただけで喉が鳴る。

「お酒のためのおでん」を自称するこの店のもうひとつのウリは、地酒「雪雀」の梅酒だ。蔵元もこの店のために樽造りから行っているというから、これを飲まなきゃ話にならない。純銀製ちろりの猪口に注いでもらって一口。くっ、たまらん。ふう、生きててよかった、日本人でよかった……となる。

「おでん以外が美味しいんだよ」「親父もまるくなつて」などと常連さんの軽口が飛び交う店内がほのほのと暖かいのは、おでんの湯気のせいだけではなさそうだった。



●愛媛県松山市
大街道2-2-8
☎089-943-7216
営業17時～23時
※不定休、12/31、1/1
カウンター16席

地元の焼酎を、晩酌感覚で心ゆくまで味わおう。



貴重な「岩六 新酒」は1杯で¥520。焼酎はストレートと前日割りを用意。徳利で出されるのも焼酎の国らしい。



山林放し飼いの「尾鈴山鶏のもも焼き」¥1,200は、歯ごたえとじんわり旨みが魅力。



透き通った「関西風おでん」は¥150～。柚子胡椒を添えると九州テイストになるから不思議。



新鮮さが際立つ「お刺身盛り合わせ」¥2,000。甘めの醤油にカボスがポイントだ。

高鍋は、あの「百年の孤独」で知られる酒造所、黒木本店の故郷でもある。当然、同社の銘柄がずらり揃う。「山ねこ」(芋)「山翡翠」(米)「山猿」(麦)など魅力的なアイテムを好きな飲み方で飲ませてくれるが、この時期なら、ここでしか飲めない「たぶん」(岩六新酒)「芋」を飲まなければいけない。新

焼酎と刺身を仲介する、九州醤油の濃厚な旨み。

「航空自衛隊の基地があったことで発展したんです」とは当店のご主人。奥様とともにも30代のオーナー夫妻だ。店も平成20年5月オープンと新しい。とはいえ、同じ町内で15年間の飲食店経営の実績がある。「食事ではない、晩酌を楽しんでもらいたい」と、新しい店名は「晩屋」と名づけた。お酒好きにはたまらんじゃないですか。

大名の城下町であった高鍋は歴史の深い町だ。それと関係があるのかわからないのはわからないが、いやはや、飲み屋の多さに驚く。
「この小さな町に、いまは300軒以上。人口の割合からすると日本で1、2じゃないかな」と教えてくれるのは、カウンターで隣り合った地元のお客さんである。



風情ある黒扉を開けると、まずはカウンターが。笑顔といらっしやいの声。ほっとする瞬間だ。

3人前から注文できる「あじ豚とレタスのしゃぶしゃぶ鍋」¥1,000(1人前)。



黒木オーナー夫妻。つかず離れずのサービスがいい。地元客からも応援されている。



1人なら入り口近くのカウンターで。隣り合った地元客との会話もいっぱいになる。

暖簾で分かれた半個室。床の黒光りはオーナー夫婦の手作業から生まれたのだとか。



黒木本店。長崎山崎酒造の焼酎。右から「山鹿」「山鹿」「山鹿」。



●宮崎県児湯郡高鍋町
大字北高鍋261-2
栄屋ビル1F
☎0983-32-6388
営業17時30分～24時
※第1・第3木、12/31～1/2
カウンター4席
小上が18席
(個室有り)

友田晶子の視点

全編に言えることだが、地方の居酒屋なら、やはりその土地の酒を飲みたい。高鍋は土地をあげて黒木本店の焼酎を応援しているように見える。今や日本を代表する人気焼酎だけど、苦勞の時代もあったから。居酒屋で女1人カウンター酒が正直あまり好きでない私だけど、ここで隣り合った地元のお客さんには、地酒や地魚の話や高鍋の歴史などを聞かせてもらった。ますます地焼酎とおつまみが美味しくなっちゃってしまい困った。ここは酒もおいしいけど人もいい。

長居してしまいたい。香ばしさが後を引く。そうそう、オーナー夫妻同様、きびきび働く若いスタッフの対応も、心地いい酔いのアテになる。長つ尻は嫌われるというけれど、いやいや、こめん、長居してしまいたい。

酒なのに不思議とまろみがあるところが、さすがの造りだと思つ。すつと、芋焼酎とお刺身は合わないと思つていただけと、甘めで濃厚な九州ならではのお醤油が介在すると、見事にマッチすることをこの店に来て発見した。獲れたて新鮮な白身魚やイカ、ぶりぶりのセミエビ(うちわエビ)など、魚介の甘みを引き立ててくれる。これからの季節は、小ぶりでキユツと引き締まったカキがいらしい。地元で人気の飽きのこないソフトな辛焼酎「たちはな」の前日割りロックと一緒に。本日は、地元名産の「尾鈴山鶏のお刺身」を「中々」(麦のお湯割り)で。香ばしさが後を引く。

イワシの神髄に迫る、専門店のフルコース



上:文中の「フルコース」に含まれる刺身(1人前)。この時期は四国沖で獲れるものが主流とか。下:魚をツケにする大分の郷土料理「琉球」¥630。羽釜で炊いた白米にのせて食す旨も多い。

青魚には熱心な愛好家が多い。そんな人々にとって、「いなせ」は巡礼すべき価値ある聖地のひとつだ。

まずイワシ専門店という存在自体が九州では珍しい。「あまりに庶民的な魚なので、受け入れられるまでには時間がかかりました。家で食べる魚をなぜ外で食べなきゃいけないのって」。笑顔でそう回顧するのは店主の稲垣登さん。それでも実家の魚屋で鍛えられた味覚が、確信を与えてくれたという。「どんな魚の中でも一番美味い。これほど濃厚な味の魚は他にない」と。

日本近海で揚がったイワシを、稲垣さんは最大限の敬意を払いつつ、手際よく切り分けていく。刺身、寿司、塩焼き、ハンバーグなど、一匹の小さな青魚がクルクルと表情を変えていくのは見ているだけでも楽しい。しかも調理には決して手間を惜しまない。フライでさえ、注文を受けて初めてさばくという。「コストや効率のことは考えたことがないですね。大変だけど、当たり前前のごとをコツコツやるしかない。だからこそ青魚が苦手なお客さんに、「ここは美味しかった」と言われたりすると、こたわりを捨てずにやってきてよかったと実感します」

こうした誠実さの結晶を余すところ

なく味わうならば、2,100円の「フルコース」がお薦め。刺身・さつまあげ・蒲焼きなど6品の美味なイワシ料理が付く喝采ものの内容だ。もちろん

単品も充実しており、わずか一晩でイワシの神髄に迫れること請け合い。舌の肥えた関東の転勤族や出張族が客の7割を占めるという事実は、何も手頃な価格だけが理由ではあるまい。

地元の元氣な酒蔵が造る「鷹来屋」をはじめ、ワイングラスで供される日本酒との相性も最高。健康面での効能も実証された青魚に、今宵はとっぴり耽溺してみるのもいい。

友田晶子の視点

大分は大好きな麦焼酎「兼八」の故郷。ここは、兼八を美味しく飲ませてくれる店のひとつ。もちろん、新鮮さが勝負のイワシをバリエーション豊富に楽しませてくれるのも魅力。兼八には焼物や揚げ物がいいね。大分名物でもある「琉球」は、専門店だけあって獲れたてさくさくのイワシの歯ざわりが格別で、お酒にもご飯にも合う逸品。1人でも家族連れでも仲間同士でも楽しめる雰囲気だし、誰もが皆楽しそうに飲んでいる姿が、実に印象的だ。



●大分県大分市中央町
2-8-12 小手川ビル1F
☎097-536-1990
営業11時30分～14時(月～金)
17時30分～23時L.O.
休不定休、12/31～1/4
カウンター6席 小上がり11席 個室8席
※祝日はランチ休み

美味い
居酒屋
47軒



「鷹来屋」¥840や焼酎「兼八」¥840、「白米酒」¥840(各1合)などが入る。



天然塩を使って酢締めしたイワシを用いる「姿勢し」¥420。テイクアウトもOKだ。



ウナギにも勝るとも劣らない「蒲焼き」¥420。タレの甘さと香ばしさが絶妙にマッチ。

球磨焼酎片手に、馬スジおでんを頬張る。



左:真ん中の串モノが「焼酎鍋かまぼこ」、横の半透明なのが「馬スジ」。各¥180 右:純米吟醸酒「小國蔵一本梅」1杯¥600、球磨焼酎「一蓮」1杯¥500



店主、菊池賢範さん。かあちゃん(右)のママ、山田のり子さん。



「味付け大根の唐揚げ」¥580。外はカリッ、中はジューでダイコンの旨みを凝縮。珍しい食感。



あっさり味の「かわりだし巻き卵」¥600。馬肉たたきと納豆を和えた「桜納豆」¥780もいい。

「うちのお客さんは、こぼさんと、すかつさんとお()はさないと気に入らな

ないの意味)と言いがら、たつぷり注いでくれる熊本産純米吟醸「小國蔵一本梅」には、これまた長い付き合いの精肉店から仕入れる「カイノミ」(貝の形をした赤身の部位)1,600円を合わせよう。しっとりした身に、無濾過の芯のある清酒がびたりくる。馬肉はあまり得意ではない人でもこれは

バクバクいつてしまっただろう。テーブル席の便利な回る椅子は、かあちゃんの同級生がオープン記念にプレゼントしてくれたものだとか。地元

の仲間にあされる店に、今日も元気をもらいにきたくなる。

おでんはカツオと昆布のあっさりだしだけで、ポイントが馬スジと高級な魚肉ソーセージみたいな味わいの「煙製腸かまぼこ」。かあちゃんの故郷の特産品だ。この淡いようで実は深い旨みのあるおでんには、やっぱり球磨の米焼酎がいい。地元の人には水割りが多いというが「産山村」のストレートを紙めるように飲みながら、馬スジのおでんを頬張ると、「ああ、熊本にきたあ」と実感する。地元酒販店との付き合いが長いおかげで、家では飲めないような銘柄が揃えられる。内緒だけど、「森伊蔵」とか「百年の孤独」とかもグラス1杯500円で飲める。

熊本は焼酎と清酒が両立する珍しい土地柄。清酒の品揃えもいい。

「うちの焼酎と清酒が両立する珍しい土地柄。清酒の品揃えもいい。」

「うちの焼酎と清酒が両立する珍しい土地柄。清酒の品揃えもいい。」

「うちの焼酎と清酒が両立する珍しい土地柄。清酒の品揃えもいい。」

「うちの焼酎と清酒が両立する珍しい土地柄。清酒の品揃えもいい。」

友田晶子の視点

「かあちゃんの働く姿を見て、自分も店をやろうと決心したんです」とおっしゃる現オーナー(晶子さんのほう)。ご本人たちも楽しんでいるように、お客様の様子にちゃんと目を配っている。これはすごい。キャリア25年のかあちゃんのサービス魂を晶子もきっちり引き継いでいる。地方の居酒屋の良しあしを決めるのは「近所にあったら、通ってるな」と思うか思わないかだろう。私が近所の住人なら、間違いなく、マイ箸とマイグラスを置かせてもらう。



●熊本県熊本市下通1-2-12
ロンドンビル1F
☎096-359-5701
営業17時~24時(月~木)、
17時~深夜3時(金、土)
※日、祝、12/30~1/1
カウンター5席
テーブル20席