

古きよき日本の食文化で夏バテ防止を ふっくら焼き上げた鰻と さっぱりしたタレが魅力の鰻屋

うなぎ割烹うや川

うなぎ割烹うや川(横浜市都筑区南山田、本藤幸路店主、045・593・4507)は、港北ニュータウンの住宅街に店を構え、地元の人々から愛される鰻屋である。脂肪分のもとも多い鰻を、余分な脂を落としふっくらと焼き上げ、薄味のタレでさっぱりといただけるのが同店の魅力だ。

本藤店主は高校卒業後、都内の鰻屋2店舗で10年以上修行し、平成7年に地元の南山田にて開業。鰻を焼いている間、決して目を離さず、焼き加減や返すタイミングを見逃さない。以前より価格の高騰が続く鰻だが、同店では仕入れに工夫をして価格が変動しないように配慮している。「鰻屋の仕事は地味で耐える仕事」とは本藤店主の言葉。

「鰻は古くから日本の食文化に深い関わりをもつ魚であり、そんな鰻を伝統として残していきたい。本当の鰻の美味しさを是非たくさんの人に食べて知ってほしい」と本藤店主は一食一食に願いを込める。

店の目の前には小学校があり、学校行事の帰りなど、家族連れで来店されるお客様が多いという。丼物・定食から、春は山菜や筍など旬の素材を盛りつけた四季折々の小鉢まで豊

富なメニューが揃い、洋間の用意もあるので様々な会食スタイルに対応できる。「地元の人たちが帰ってきたときに自然と集まれるような場所でありたい」と思いを語る。猛暑厳しい近年、同店の鰻で精をつけ、暑い夏を乗り切っていたきたい。



本藤店主ご家族



うなぎに刺身を合わせた、うや川弁当(竹) 2,500円(本体価格)