

# 秋田郷土料理の名店 四季折々の料理と共に 贅沢なひと時を

吾作

突然だがここで質問。「とんぶり」という言葉を皆様はご存知だろうか。それでは、「しょつつる」や「きりたんぼ」は？ここまでくればお解かりの方も多いかもしれない。そう、これらは全て秋田郷土料理の名称である。



秋田名物「きりたんぼ鍋」

の代表格である「きりたんぼ鍋」だ。こだわり抜いた独自の鶏がらスープで丁寧に仕上げたその味は、きりたんぼの独特の食感と相まって、まさしく天下第一品である。

今回ご紹介するお店は、そんな秋田郷土料理の名店「吾作」（品川区西五反田、戸田達夫社長、03・3491・2221）である。

同店は、五反田駅から徒歩2分、国道1号線桜田通りを目黒川方面に進み、目黒川に沿って左手に入った所に店舗を構え、昭和24年の創業以来長きに亘り、秋田名物の「きりたんぼ鍋」、「しょつつる鍋」、「とんぶり」、「はたはた」等の四季折々の素材を存分に活かした一品料理、会席料理を五反田の中心地で提供し続けている。

イチオシは、もちろん秋田料理



目黒川沿いにある店舗と戸田社長。秋田犬の銅像がお客様をお出迎え

また、はたはたを使った魚醬でつくる「しょつつる鍋」も丁寧なつくりで絶品。一年中食べられるのも魅力だ。「とんぶり」も是非味わっていただきたい。「とんぶり」とは、ホウキ草の成熟果実を加工したもので、外見は魚の卵のようで深い緑色をしており、別名「畑のキャビア」と呼ばれている。味は淡白でプリプリとした歯触りの良さは絶妙だ。収穫時期は秋だが、同店では一年中提供しており、いつでもこの珍味を楽しむことができる。

同店のモットーは、最高の料理と共に、ゆつくりとしたくつろぎの時間を提供すること。飲み放題以外は時間制限を設けず、落ち着いた雰囲気の内店でゆったりとしたひと時を過ごすことができる。「秋田郷土料理のみならず、日本料理は世界に誇れる素晴らしいもの。当店の料理を通じて、日本料理の良さを再認識してもらいたい」。同店を社長と共に支える奥様の優子夫人は語る。

忘年会、新年会シーズンを迎えるが、同店の料理に舌鼓を打ちながら、最高のひと時を過ごしてみてはいかがだろうか。