

「特集」

旅人・文⇨向笠千恵子

江戸東京 鍋ものがたり



- 22 浅草鍋めぐり 前編 くねぎの香りに誘われて
- 30 COLUMN 1 寄り道鍋めぐり 江戸東京野菜の鍋
- 34 浅草鍋めぐり 後編 くねぎの老舗の小鍋
- 39 江戸東京鍋ものがたり (浅草鍋めぐり案内図)
- 40 COLUMN 2 東の鍋もいけれど…個性際立つ西の鍋

浅草の老舗「ちんや」のすき焼き。目の前で仕立てられていくすき焼きはドラマチックな鍋料理だ
写真=阿部吉泰

14 特別企画 明治・大正・昭和 案内人・文・画⇨宮沢洋

モダン建築をめぐる京都旅

【京都市】

おいしいもんには理由がある 文⇨土井善晴

汽水が育む大和しじみ

【島根県松江市】

- 7 京都の路地まわり道 文⇨千宗室
- 7 わすれもの
- 9 ひとときエッセイ「そして旅へ」
文⇨パトリック
- 9 夜の温泉街の酒場にて
- 11 古書もの語り 文⇨内堀弘
- 11 レッテルの向こう側
- 12 わたしの20代
- 12 清水ミチコ(タレント)
- 43 柳家喬太郎の旅メシ道中記
- 43 グリルミヤザキのハンバーグ【福岡県久留米市】
- 44 今日もミュージアム日和 文⇨栗原祐司
- 44 昭和のくらし博物館【東京都大田区】
- 48 地元にエール これ、いいね！
- 48 伊勢根付【三重県伊勢市】
- 50 みほとけさんの心に響く奈良仏めぐり
- 50 岡寺・如意輪観音坐像
【奈良県高市郡明日香村】
- 58 旅するリラックマ
- 58 三河工芸ガラス美術館【愛知県西尾市】
- 77 ホリホリの旅の絵日記 文・絵⇨ほりのふゆき
- 77 どこから見ても巨大な絶景【静岡市】

- 60 旬 News & Topics
- 62 美 Art & Entertainment
- 64 遊 Event & Festival

旅の小箱 from JR東海、JR西日本

66 東海道新幹線沿線
おすすめサウナ

68 ショッピングサイト
「JR東海MARKET」2周年

69 1300年の不思議をたどる旅へ—
「奈良 謎解き寺巡り」が開催中

70 北陸で自分だけのものづくり体験を

71 京都で出会う、
古刹の文化財と現代の日本画

72 381系特急やくも
歴代カラーが勢揃い

73 冬の信越地方を満喫しよう！

74 ひととき倶楽部
読者からのお便り
今月のプレゼントなど

76 次号のお知らせ

78 ルートマップ
東海道・山陽新幹線時刻表



小誌連載「旅メシ道中記」の挿絵でおなじみの大崎吉之さんに「ねぎま鍋」を描いてもらいました。グツグツと音が聞こえてきそうです！

「特別企画」

明治・大正・昭和

モダン建築をめぐる 京都旅

(京都市)

全国でも有数の

近現代建築の集積地である京都を、

建築専門雑誌の元編集長で

画文家の宮沢洋さんとともにめぐり、

イラストを交えて楽しみ方を

伝授していただきます。

これを読めば、あなたも「建築好き」!

案内人・文・画 宮沢 洋

Miyazawa Hiroshi

写真 佐々木実佳

Sasaki Mika

天井や梁、扉の装飾など、どこを見ても美しい東華菜館(16頁)。建築だけでなく、建物に合わせた家具もウォーリスによる設計

江戸東京 鍋 もの がたり

特集

東京の郷土鍋のひとつ「桜なべ」。1905（明治38）年創業、浅草日本堤〈づつみ〉の中江で扱う馬肉は鮮度抜群で、甘辛い割下でざっと煮て食べれば肉質のやわらかさと滋味深さを存分に味わえる。中央のバラ（腹部脂身）は黄色くなった希少なもので、うま味とコクがあり、口溶けがよい（詳細は36頁）

寒さが身にしみる季節。

それはまた、鍋もののおいしさが
沁み入る季節でもあります。

鍋を火にかけて食卓で食べる

小鍋立ての様式が生まれたのは江戸時代。

「熱いものは熱いうちに——」

おいしさを追求した町人の発想が

皆で楽しめて何より美味な

この食文化を育んだのです。

フードジャーナリストの

向笠千恵子さんが、

江戸で生まれた鍋料理の文化を

受け継ぐ名店をめぐり、

「東京の鍋」の魅力を再発見します！

旅人・文 | 向笠千恵子

Mukasa Chieko

写真 | 阿部吉泰

Abe Yoshitiro





浅草鍋めぐり

前編

ねぎの香りに誘われて

人集う所にうまい鍋あり。ということで、江戸東京ゆかりの鍋料理がそろった街浅草へ。すき焼き文化を発信するコミュニティ「すきや連」を主宰するほど、すき焼きを愛する向笠千恵子さんがまず訪ねたのは、もちろんあのお店です――。



旅人・向笠千恵子

むかさ ちえこ / フードジャーナリスト、食文化研究家。東京・日本橋出身。『すき焼き通』『食の街道を行く』『和食は福井にあり』(いずれも平凡社新書)や本誌連載をまとめた『ニッポンお宝食材』(小学館)など著書多数。NHKラジオ「ラジオ深夜便」に出演中。

食いしん坊の父は、外食で覚えた味を家で蘊蓄^{うんちく}を傾けながら家族に食べさせるのが好きだった。鍋もよくやり、すき焼きともなると、肉やねぎはあの店で買えと指令を発し、大晦日^{おおみそか}も正月もすき焼きを囲んだ。食を通じての団欒^{だんらん}にはひとつ鍋を囲む鍋ものもいいが、とくにすき焼きはおすすぬ。肉を入れるや、座は静まり、誰もが鍋を見つめ、このとき心はひとつになる。肉、脂、ねぎの風味が醤油と砂糖にくるまれて放つ香りに、人は誰も抗えない。わたしがすき焼きこそ日本の最高のごちそうだと思ひ、すきや連^{すきやれん}を主宰するゆえんである。

すき焼きは家^{いへ}すきもいいが、外食の外すきにはまた違った楽しみがある。目の前で仲居さんが手際よく鍋に仕立てていくドラマがたまらないのだ。とりわけ浅草は店ごとに割下^{わりくだ}や煮方が違うからうれしい。もっともねぎについては千住^{せんじゆ}周辺のねぎ商の「千住ねぎ」に決まっている。浅草寺の東側、花川戸の「ちんや」6代目・住吉史彦さんは、浅草のすき焼き文化の牽引役。江戸時代は狎^{あな}を扱う犬商だったのが屋号由来で、雷門で1880(明治13)年に料理屋へ転じ、その後すき焼き専門に。2022(令和4)年に歌舞伎でおなじみの花川戸へ移り、住吉さん自身は味のご意見番の立場になった。まもなく2年目の春で、店内はすき焼きの残り香が漂う。すき焼き屋はこうでなくては面白くない。

日本では滋養を口実に食された牛肉だが、異国の肉食がおおっぴらになると、1868(明治元)年、横浜で牛鍋屋が開業。牛鍋はすぐに浅草周辺へ伝わり、1872(明治5)年の天皇の肉食宣言もあって、文明開化を象徴する食になる。牛鍋は当初、材料一式が入った浅い小鍋が炭火の七輪に置かれ、客は煮えばなを食べるざっかけ^{ざっかけ}ないものだった。だが関東大震災や東海道新幹線開通で東西交流が盛んになるにつれ、名称はいつしか関西の「すき焼き」に代わり、煮方も鍋の中で調理する関西式の影響を受けるようになる。

*1 ざっくばらんなこと。東京下町のことは

浅草 今半



契約牧場で育てられた神戸牛のすき焼き。同店で扱うのは雌牛のみで、サシの融点が高く口の中でやわらかくほどける。鍋を盛り上げるぞくには斜め切りの千住ねぎも。芯に辛味の残る煮加減か、クタクタねぎか、好みの煮方で楽しみたい

仲居さんの鍋扱いが絶妙

逸品ねぎが目と鼻の先に集まる浅草で、すき焼き屋がこぞって千住ねぎを使うのは理の当然。「浅草今半」は長年、「葱善」から仕入れている。手に入りにくい「江戸千住葱」も旬なら、予約時に頼めば食べられるかもしれない……。 「浅草今半」国際通り本店へ急行した。

昭和的風情を伝える外観のビルにはインバウンド客の列ができていた。すき焼きはもちろん、ランチタイムには一日限定20食の「明治すきやき丼」「百年牛丼」もあることがSNSで広まったのだ。

「浅草今半」はお外でいただく外、すき入門にふさわしい。吟味し抜いた牛肉、ねぎ、そのほかの具をぴかぴかに手入れされた鉄鍋で仲居さんが仕立てる手際よさ。肉と割下の芳香のもと、眼前で展開されるわくわくどきどきのパフォーマンスはこの店の独壇場である。

明治半ばの創業以来、代々の店主が客に満足してもらうため、スペシャルな技を構築してきたのだ。肉は黒毛和種の雌牛がメインだが、特別コースには契約牧場が厳格な基準で生産した神戸牛、姫路和牛も用意されている。この日は5代目で会長の高岡修一さんにお会いできた。

仕立てのよいスーツが似合う浅草ジェントルマンで、シャイだが、すき焼き稼

江戸東京
野菜の
鍋

浅草鍋めぐりの途中ですが、ちよつと寄り道。東京の畑で育てた「江戸東京野菜」入りの名物鍋を味わいます――。

神田

いせ源

あんこう鍋

純白の
東京うど
入り!

清爽な食感と香りの東京うどと共に味わう、いせ源のあんこう鍋。うどは加熱しても水分が出にくいいため、割下が薄まらないのも利点

芋煮もきりたんぼ鍋も地域の伝統的な里芋、芹せりなどを使ってこそ本場の味になる。では、わが東京はいかに。実は種々あります。多くは、家康の入府や参勤交代で伝わった諸国の種が江戸の気候風土になじんで固定種になった野菜だ。

J A 東京中央会はそれを「江戸東京野菜」として認定。その数、52種類*1。自家採種か農家間協力で古来の種を確保し、都内で栽培・販売しているものばかり。

このうち鍋には、前述のねぎはもちろん、東京うどや亀戸大根が格好の材料で、これらが活躍する鍋は江戸情緒にあふれ、東京流のおもてなしには最高だ。

うどは深山の息吹を思わせる香り心地よい食感で、切り口が純白なものも麗わしい。これを江戸っ子は粋とし、走りを食べせば長生きできると喝采した。

とあって農家は軟白*2・促成栽培に挑み、初めは藁掛けだったがやがて独自の農法を考案する。縦穴と横穴を組み合わせた秘密基地めいた地下室で育てるのだ。光がない分、うどは色白でみずみずしくやわらかく、きめ細かに育つ。東京西郊が主産地で「東京うど」として出荷される。

このうどに惚れ込んでいるのが神田須田町の「いせ源」。都内唯一のあんこう料理専門店で、うま味が濃いあんこうに爽やかなうどは格好の相棒。7代目・立川博之さんは、立川市の須崎農園の東京

*1 2023 (令和5) 年現在の数

*2 日光を遮った環境で育てて軟らかく仕上げる栽培法

どぜう 飯田屋



初めての方には骨を抜いた「ねぎ」がおすすめ。ねぎをのせるのは5代目で若旦那の飯田唯之さん(通常はセルフサービス)。10年以上、秋田県の生産者とどじょうの養殖事業に取り組む

つ力のあるどじょうを求め、行き着いたのは伏流水を引き込んだ池で育つ秋田県産。店に届くと敷地内の井戸水で体の隅々をすっきりさせてから調理にかかる。わたしは丸ごと、頭付き丸ごとのどぜう鍋を好むが、慣れない方は裂きを用いる骨抜き鍋や柳川鍋を楽しみ、慣れたら丸ごとをぜひ。骨抜きも丸ごと注文が

通ると、酒と醤油で下煮したどじょうが浅い鉄の小鍋で運ばれてくる。刻みねぎを山盛りにしてふつふつ煮、ねぎがしなっとしたら食べ頃。七味か山椒を振って口へ入れると、ねぎの香味にくるまれてどじょうがぬるっと躍動し、小骨がきしりと歯に触れる。食べ進むにつれ不思議と身も心も晴れ晴れしてくる。それも当

然で、どじょうはカルシウムが鰻の9倍、たんぱく質やビタミンDも豊富。どぜう汁も味わって店を出ると、スカイツリーが江戸切子のように瞬いていた。

馬力の源、桜鍋こと馬肉鍋

もう一軒、江戸ゆかりの鍋を紹介する。調理器具としての鍋は縄文〜弥生時代か

神宮の加護を願った土産物

伊勢根付

三重県伊勢市



中川忠峰さんと梶浦明日香さんの伊勢根付。中川さんの栗（手前右端）は逆さにすると栗食い虫がびよこんと顔を出す。愛らしいかぐや姫（ツゲの台上右）とラナンキュラス（手前左）は梶浦さんの作品 撮影協力=五十鈴川カフェ

文＝瀬戸内みなみ 写真＝佐々木実佳
Setouchi Minami Sasaki Mika

無事にカエルますように――。
江戸時代、お伊勢参りの土産として人気だった根付。年間に何十万人もの庶民が全国から伊勢神宮を目指して旅をするようになったその頃でも、道中は険しく、追い剥ぎなど危険もあった。だから職人たちは旅の安全を祈って根付にカエルを彫ったのだという。七福神や十二支などの縁起ものも。
根付とは、煙草入れなどの小物と紐で結び、帯に挟んで携帯するための留め具。この目立たない実用品に、限らない楽しみが広がる。身につけるものだから小さく、そして帯や手を傷つけないように丸く、滑らかに。その制約のなかで職人たちは、「無事にカエル」などの洒落、持つひとを楽ませるユーモアからくり、謎かけ、頓智といった遊び心やウィットを、掌におさまる彫刻にふんだんに詰め込んできた。根付の素材はさまざまだが、伊勢根付では市内の朝熊山に自生するツゲを使う。
「彫り方は独学。仲間と励まし合いながら、切磋琢磨したよ」とは現代の職人、中川忠峰さん。伊勢根付彫刻館の館長も務める。

しじみや天然うなぎなど、
穴道湖の恵みをいただける
湖畔の食事処「福吉」の人
気メニュー、大きなしじみ
を使ったバター炒め

おいしいもんには
わけ
理由がある

第62回

文 土井善晴
Doi Yoshinaru
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi



風味よし、粒が大きくて味が濃い宍道湖の大和しじみは、みそ汁はもちろん、バター炒めやパスタにも合うしじみです

汽水が育む大和しじみ

《島根県松江市》

宍道湖東端から1.5キロほどの松江城で、北側のお堀端にある塩見縄手くしおみなわてを散策。松平不味(治郷)くふまい(はるさと)公ゆかりの「明々庵」から「小泉八雲記念館」までの約500メートルの通りに、武家屋敷など歴史情緒豊かな建物がずらりと立ち並ぶ



どいよしはる/1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』(新潮社)、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』(ウェッジ)など著書多数。

松江到着後、偶然入った「東風」というお蕎麦屋さん。店主は若いご夫婦かな？ 割子に入った新蕎麦の十割蕎麦のおいしさに飛び上がりました。玄蕎麦を殻ごと粉に挽きこむのが出雲のやり方、石臼で挽いた粉の粒子はゴツゴツ粗くてもしつかりつながらり、しかも、粒子の間に水を抱き込む。蕎麦の強い風味とみずみずしい食感がお見事でした。

今回は子供の頃から親しみのある宍道湖のしじみ。島根県を訪ねた11月は、陰暦10月の神無月にあたり、八百万の神が出雲国に集まるから、逆に出雲では神在月となります。幼少時、一粒の米には7人の神様がいます。常に聞かされていました。子供が私と一粒も残さず食べていました。だから、お椀の小さなしじみの身も残さず、箸でつまみ食べるのは当たり前。小さなしじみの旨さは子供にもわかっていたから、それを面倒だと思ふことはなかったのです。

ふくよかで濃厚な食味

漁師の方が営む食堂の2階の座敷、宍道湖を眼前にしながらのしじみ汁は格別です。

こちらもどうぞと宍道湖畔の食事処「福吉」のご主人が出してくれたのは、「しじみのバター炒め」。しじみの旨さが際立ちます。ベストシーズンに採れた貝の味は、とろりとした濃厚な蟹みそに似ています。「このしじみは、夏前の一番いい時期のものを冷凍したもんです」。冷凍なんですか？ しじみを冷凍できることは聞いていましたが。冷凍すれば旨みが増すというデータがあり、そのためにはマイナス4度の緩慢冷凍にする厳密な管理が必要なようです。冷凍すれば味が落ちると思っている私は、この旨さは宍道湖の味だと信じた。でも、そうした技術の発達で1年中、安価に美味しいしじみが食べられるんですね。

ところで宍道湖に繋がる斐伊川は奥出雲の船通山に源流があります。船通山はヤマタノオロチをササノオノミコトが退治し、その尾から草薙の剣を得たところ。一帯は日本で最も古い製鉄の里。火成岩からなる山の土砂が川へ流れます。この水流に沈澱する重い砂鉄を取り出し、大量の木炭と混合して炉の中で燃やし、鋼を造ったのだそうです*。地下水は鉄分が多く