



FUKUI

かにだけじゃないぞ！

“おいしい越前”ふるさとの御馳走

越前(福井)の名物と言えば、言わずと知れた日本海の王様「越前がに」とはいつでも、本当においしい旬の季節は冬の一時期とあって、今回は泣く泣くパスすることに…。でも、落胆することはありません。越前には、かに以外にも、いや、かにをも凌ぐ、隠れたふるさとの味、御馳走が目白押しなのです！

昭和天皇が命名!? 越前そば

全国的な知名度はイマイチでも、そばツウの間では、古くから高い人気を誇る「越前そば」。その最大の特徴といえば、香り高いそばに、大根おろし、きざみネギ、花かつおなどの薬味と、ダシをぶっかけて食べる。その風味や香りは、一度食べたら忘れられないと言われます。そもそも「越前そば」という名前も、昭和天皇が行幸の折、この地のそばを召し上がってお代わりを所望され、後々まで「あの越前のおそばは」と、口にされたというエピソードから付けられたものだとか。

NHKをはじめ、数々のメディアで取り上げられた経歴を持つそば処・梅林(大野市)は、「越前そば」といえばこの店！とすぐに名の挙がる名店中の名店。早速、自慢の手打ちそばを実演していただきました。

「大野は越前の水どころで、5mも掘ればおいしい水がこんこんと湧き出てきます。おいしいそばには、打つものにも、茹でるものにも、ダシをとるものにも水が命。だから、大野のそばは、よそとは一味も二味も違うんです。そばを打ってくれと、東京や大阪に呼ばれること

がありますが、私は大野の水を必ず持っていきます。この水でないと、おいしいそばにはならないんです」

店主の橋本巧さんは、手際よくそばをこねつつ、そばの命である「大野の水」について教えてくれました。

梅林のそばは、大野産の玄そば(そばの種実)を石うすで挽いてふるいにかけて、「ひきぐるみ」と呼ばれるそば粉を使い、つなぎに小麦粉と卵水(卵とヤマイモを入れた水)を使います。橋本さんは、古くから伝わるこの方法が、気候、土壌ともにそば栽培に最高の土地といわれる良質な大野のそばを、最大限に生かすと言います。打ち上がった麺を名物の「おろしそば」で頂いてみると、ピリリと辛味のきいた大根と、旨み

のあるそばの相性が抜群。昭和天皇ならずとも、思わず「もう一杯！」と所望したくなるうまさなのでした。

鯖と縁深い大野の保存食 鯖の棒寿司

雪深く、交通の便が悪かったという大野には、独特の食文化が根付いていると言われます。名産品「鯖の棒寿司」も、もともと冬の保存食、たんぱく源として大野の人々が食してきたもの。秋、若狭湾で取れた新鮮な鯖を大量に買い入れ、粕漬や麹漬など「馴れ寿司」として冬に備えたことが、その始まりとされています。

また、鯖と大野にはさらに深い縁が

そば処梅林

大野市月美町2-6
0779(66)3098
営/11:00~21:00
休/火曜

雨や雪が地中を通り、長い年月を経て湧き出してきた大野の名水・御清水(おしょうず)名水百選



1年間の五穀豊作に感謝して家庭で作られる精進料理風の食べ物、「報恩講(ほんごんこう)料理」としても出される、大野名産のふるさとの味



大根おろし入りの出汁をぶっかけて食べる「おろしそば」(500円)



「焼鯖寿司」(2,000円)「鯖の棒寿司」(1,600円) いずれも前日までに要予約



雅亭

福井市高木84-16TSUビル1F
0776(54)7510
営/11:00~14:00
17:00~23:00
休/第2月曜日

「時のソースカツ丼」(700円)
「ソースカツ重」(味噌汁付き) (830円)



しめ鯖、シャリともに酢は控えめで食べやすい



豪快な鯖の丸焼きはグリラーで一気に

にっこり 日古里

大野市元町8-16
0779(66)2625
営/9:00~18:00
(予約注文制)
休/無休

あります。夏至から十一日目の頃、
半夏生(大野では「はげっしゅ」とい
います)には、「焼き鯖」を食べる習慣があ
るのです。それも、丸々1本を豪快に
焼いて食べるのが普通だそうで、魚屋
さんは屋台や焼き台を店頭に出し、朝
から晩まで焼き続け、スーパーマーケ
ットも駐車場に特設焼き場を設置する
とのこと。おかげで、半夏生の日、大
野中が鯖を焼く煙で白く煙るとまで言
われているのです(笑)

「冷えたビールジョッキを片手に、ア
ツアツの焼き鯖をみんなで突っつく。
これが幸せなんです!」と、今回、福井
のスーパーバイザーを買って出てくれ
た中川さんも太鼓判。全国的には、土
用の丑の日という習慣がありますが、
さしずめ大野では、「半夏生の鯖の日」
といったところでしょうか。

さて、話を「鯖の棒寿司」に戻しまし
ょう。「鯖の棒寿司」とは、関西圏で言う
バッテリーです。棒寿司をはじめ、「丸焼
鯖」「鯖の一本巻き」など、様々な鯖料
理で有名な日古里を訪ねてみると、酢
と焼き鯖の香りが充満した店では、仕
込みの真っ最中。でも、そこを何とか
、と、無理を言って、日古里特製の
「鯖の棒寿司」と、2年前から発売して
大人気となっている「焼鯖寿司」を食べ
させていただけることになりました。

肉厚で脂ものった鯖は、酢でしめて
あるので以外にあっさりとしていて美
味。でも、鯖もシャリも酢を控えめに使
っているため、ちゃんと素材本来の旨
さが楽しめます。特に、只今大ブレイク
中の「焼鯖寿司」は、しめ鯖系がダメな
人にも強力オススメできる、香ばしい
一品でした。

県民の愛してやまない ソースカツ丼

カツ丼といえば、「あのトロトロの半
熟卵がいいんだよな~」って人、かなり
多いと思います。でも、福井でカツ丼と
言えば、カツをソースにジャブんとくぐ
らせてご飯に乗せた、「ソースカツ丼」
のこと。ちなみに、卵とじのカツ丼を食
べたい場合は「タマカツ」と言わなけれ
ばいけません。

福井を席卷するソースカツ丼のルー
ツは、福井の人なら知らぬものはいな
いという有名店「ヨーロッパ軒」。店の
パンフレットによれば、「創始者、高島
増太郎がドイツ・ベルリンの日本人倶楽
部で6年間の料理研究の留学を終え(天
皇の料理番の秋山徳蔵氏も同期)、明治
45年帰国。ドイツ仕込みのウスターソ
ースを日本人の味覚に普及さすべく苦
心を重ね、創案致しましたのが、翌大正
2年東京で開かれた料理発表会にて日

本で初めて披露しました『ソースカツ
丼』でございます」とあります。

なかなか深い歴史があるものだと感
心しつつ、「百聞は一食にしかず」とい
うわけで、中川さんが推薦してくれた、
食事処・雅亭へ。地元の人が足繁く
通うというこの店は、昼は定食、夜は会
席料理からお袋の味までと、幅広いメ
ニューが自慢。もちろん、「ソースカツ
丼」もありました。しかも、メニューに
は、雅亭オリジナルの「ソースカツ重」
の文字も。中川さんのオススメも、「丼」
ではなく、この「重」の方なのだとか。

「ソースの香ばしい香りと、サクサク
したとんかつの食感、そして、キャベツ
のシャキシャキ感が、まさに三位一体
となって何ともおいしいんです」と、幸
せそうな表情でソースカツを頬張る中
川さん。「越前がに」「越前そば」と並ん
で、福井の名物に「ソースカツ丼」を挙
げる人がいますが、まさに、庶民の味と
して県民にこよなく愛されていること
は確かなようです。

スーパーバイザー

中川 芳典さん(丸岡工場試験開発部開発課課長)



福井は、「越前がに」があまりにも有名なので、他の食べ物浮かばないとよく
言われるんですが(笑)。実は、他にも知られざるおいしい料理がたくさんある
んです。私の出身地大野市にも、「越前そば」「鯖の棒寿司」報恩講(ほんごさん)
料理」など、全国に誇れるふるさとの味があります。
そして、知る人ぞ知る福井名物としては、「ソースカツ丼」も忘れてはいけないで
しょう。全国的には、カツ丼といえば、とんかつをとき卵とじたものでしょう
が、ここ福井では、食堂に入って黙って「カツ丼」とオーダーすれば、十中八九こ
の卵なしの「ソースカツ丼」が出てきます(笑)。揚げたてのカツをソースに浸し
て、ご飯にのせただけのシンプルな料理ですが、コレが何ともおいしいんです。
海と山に囲まれた福井には、四季折々でおいしいものがいっぱいあります。み
なさんも訪れる機会がありましたら、ふるさとの味をいろいろと楽しんでみて
ください。



ふるさと大野を愛する中川さんのHP

『スナフキンズ・アイ 越前大路地裏遺通・四季ギャラリー』
(<http://w2462.nsk.ne.jp/houten/>)
おいしい食べ物情報も満載!