



FUKUSHIMA

海から山から、伝統から

特色ある3エリアで 福島美食に出会う

海あり、山ありの福島は、オイシー食の宝庫。太平洋側の「浜通り」からは新鮮魚介類、自然と歴史の「会津」からは伝統の食、そして、県中の都市部「中通り」には、全国的なブレイク寸前の福島名物が一。さあ、特色ある3エリアの食を、存分に楽しもう!

山なのに海産物を使った郷土料理?

こづゆ

会津地方の郷土料理といえば、いの一に名が挙がる『こづゆ』。ニンジン、ゴボウ、豆麩(とうふ)、干しキクラゲなどの根菜や乾物を、昆布、鰹節、干し貝柱のダシで炊いた、汁気の多い煮物です。

「江戸時代後期から明治初期にかけ

て、会津藩の武家料理や庶民のご馳走として広まり、会津では今も、正月や冠婚葬祭などには欠かすことのできない、もてなし料理です」

こう教えてくれたのは、福島県の食材をふんだんに使った郷土料理が味わえる店、「いろり庵」のご主人・紺野功さん。『こづゆ』は通常、漆の器に盛られますが、これも晴れがましい席のご馳走だった名残り。この店では、『こづゆ』はもちろん、凍み餅、田楽、川俣シャモなど、紺野さんが足と舌で探してきた、郷土の食材を使った料理が楽しめます。

ところで、『こづゆ』作りには欠かせない材料として、干し貝柱などの海産物がありますが、海のない会津で、なぜそのような材料を使う料理が生まれたのでしょうか? 実は、海がないの



「いろり庵」の郷土料理。一番奥が会津の伝統食「こづゆ」

に…、ではなく、海がないからこそ、生まれた料理だったのです。

会津には、3大干物と呼ばれるものがあります。それは、干し貝柱、にしん、棒タラです。これらの海産物は、江戸時代に整備された、新潟と会津を結ぶ越後街道、阿賀野川と陸路を用いて日本海から塩を運び入れた「塩の道」を利用して、塩と共に会津へと入ってきたのです。

一年の半分を雪に閉ざされ、海の幸などには全く縁のなかった会津の人々が、貴重で物珍しい海産物を使って、晴れの料理を作ったことは想像に難くありません。

SHOP DATA

郷土料理 いろり庵
福島市三河南町21-6
024(533)3256

営: 12:00~14:00(要予約)、
17:00~22:00

休: 不定休



▲地酒によく合う川俣シャモ

◀「いろり庵」のご主人・紺野功さん





タレントのKTさん(「T子の部屋」でお馴染み)は、一人でこの餃子100個を平らげるのだとか



見事な円盤餃子の出来上がり!



店の奥では、椎野さん(右手前)と従業員の皆さんが一心不乱に餃子を作り続けていました

元祖円盤餃子は旧満州伝来の味 ふくしま餃子

知る人ぞ知る、福島の隠れた名物といえば餃子。2003年に発足したふくしま餃子の会には、現在14店舗が加盟し、その味を競い合っています。

ふくしま餃子の元祖は、1953年創業した「満腹」という店。福島市中心部、稲荷神社闇市にルーツを持つこの店は、ふくしま餃子の代名詞ともなっている、円盤スタイルの焼き餃子を考案した店としても知られています。

「宇都宮の餃子が『昼の餃子』なら、福島は『夜の餃子』だよ」

こう教えてくれたのは、先代の名物女将から伝統の味を引き継ぐ、「満腹」のご主人・椎野幸嗣さん。ご飯のおかずとして食べられることの多い宇都宮に対して、福島の餃子は、主に酒のつまみとして愛されているのだそう。そういえば、ふくしま餃子の会の加盟店も、ほとんどが夜のみの営業なのです。

「俗に、シュウマイは中身を、餃子は皮を食べるって言うけど、うちの餃子はとにかく皮を食べる餃子。そのために、白菜を使った野菜餃子にしているんだよ」

餃子のアンを手ばやく皮に包み込みながら、椎野さんが話を続けます。確かに「満腹」の餃子をいただくと、もちっとした皮の旨さが引き立っています。ちなみに、この自慢の皮は、水分が多く柔らかいため一切作り置きができないのだとか。そのためにこ

の店では、オーダーが入ってから皮を延ばし、アンを入れて餃子を作っているのです。

フライパンにぎっしり敷き詰めた餃子を焼くのは、奥さん。フライパンの中でぐるぐると餃子を回転させる技も、先代から受け継いだ「満腹」流です。そして、焼きあがった餃子を大皿に豪快にひっくり返せば、「満腹」名物円盤餃子の出来上がり。酢1、醤油2、ラー油1の黄金率で作られた、自家製たれにつけていただけば、まさに“やめられないとまらない”うまさなのです。



SHOP DATA

満腹
福島市仲間町1-1
024(521)3787

営：16:30～餃子がなくなり次第終了
休：日曜祝日(祝日は予約があれば営業)

「浜通り」小名浜の新鮮魚介 どんこ煮付け 日光唐揚げ

「浜通り」の小名浜は、東北でも有数の水揚げを誇る漁港。その理由は、小名浜の沖合は、暖流と寒流がぶつかりあう絶好の漁場となっているからです。

小名浜の市場を訪ねてみると、やはり、ピチピチ新鮮な魚がズラリ。でも、

眺めているだけではちょっと寂しいな、と思っていたら、ありました、ありました！市場内にはちゃんと食堂があるのです。

早速、1軒の店に飛び込んで、おススメを尋ねてみると、『どんこ』の煮付けが美味しいよ！とのこと。『どんこ』は、正式名称をエゾイソアイナメといって、見た目はちょっとグロテスクな深海魚だそう。

確かに、煮付けになった姿も、ちょっとグロイ(笑)。でも、その味は、脂の乗ったタラを思わせる滑らかな舌触りと、あっさりした中にもしっかりと旨みがある、なかなかの美味。ご飯がすすむ一品です。

店の方が『どんこ』と共に小名浜名物としてススメてくれたのが、『日光』という小魚。これも深海魚だそうで、目が鮮やかに輝いていることからこの名前が付いたのだとか(正式名称はアオメエソ)。

唐揚げでいただきましたが、淡白でありながらも、これまたほんのりとした脂の旨さが美味。普段あまり見かける機会のない、『どんこ』や『日光』など



「どんこ」の煮付けは、タラに近い味



香ばしい目光唐揚げ



「とらさん」の中華そばは、白河ラーメンの王道!



豊かな自然の中にある「とら食堂」

の深海魚ですが、やはり、地元の方は美味しい魚をよく知っています。

喜多方だけが福島ラーメンじゃない!

白河ラーメン

ご当地ラーメンブームが続く中、今、ラーメン通の間で、超話題のラーメンがあります。それが、白河ラーメン。福島のラーメンといえば、一足先に全国区になった「喜多方ラーメン」が有名ですが、白河ラーメンも喜多方に追いつけばさらに、その知名度を急上昇させているのです。

白河は、江戸時代には、丹羽家や松平家をはじめ、7家21代が治めた白河藩の城下町として栄えた県南の中核都市。街を散策していると、古い商家や蔵に出会えるなど、城下町ならではの風情は今も健在です。

そんな白河がラーメンの街として全国的に注目され始めたのは、ここ数年のこと。白河ラーメンの元祖である、「とら食堂」(昭和41年創業)で修行を積んだ弟子たちが次々に独立し、白河市内や県外に店を構えたことが、白河ラーメンの名を広めたと言います。

地元客から「とらさん」の愛称で親しまれている「とら食堂」の手打ち中華麺をいただいてみると、コシのある自家製手打ち麺と、名古屋コーチン・山永地鳥でダシをとった醤油スープの相性が抜群! 化学調味料を一切使わない、キラキラと輝く透明度のあるスープは、最後の一滴まで飲み干せます。

そして、この絶品ラーメンに花を添

えるのが、肉の旨みをギュッと閉じ込めた、チャーシュー。これももちろん、ご主人の竹井和之さんが、炭火を使って焼き上げた自慢の一品です。全国のラーメン通が注目する白河ラーメン。全国的なブレイクへのカウントダウンは、すでに始まっているようです。

スーパーバイザー

石坂 一也さん
福島営業所営業課主任

福島の名物、おいしい食べ物ってナニ? って聞かれると、本当に困ってしまうんです。と言うのも、福島って一括りで語れるほど小さくないですし、文化的にも、食的にも、地方によって大きく違ってきてしまうんです。

福島は、海側から「浜通り」、「中通り」、「会津」という3つのエリアに大きく分けられますが、それぞれで特徴ある食材や料理が楽しめるはずですよ。

今回、私がご紹介したいのは、豊かな福島の食材を楽しみ趣向で提供する、「手前焼工房串三郎」です。

この店の特徴は、屋号にもあるように、テーブルで自分の好きな串焼きを焼けること。福島広しといえども、自分で串焼きを焼いて食べられる店はココだけです。この店を経営する株式会社ガンマーサード(本社・郡山市)さんは、福島と郡山に、11店舗を展開する会社です。「常に新しいスタイルを求めよう」というポリシーをお持ちの森山社長は、「手前焼工房串三郎」以外の店舗でも、それぞれにユニークな提案していて、今、福島でもっとも注目されている食クリエイターなんです。

福島、郡山にお寄りの際は、是非、ガンマーサードさんの楽しくておいしい店に寄ってみたいですね。



福島営業所

●SHOP DATA

手前焼工房 串三郎
郡山市大槻町北ノ林26-1
024 (952) 9436
営: 17:00~24:00
休: 無休



厨房では、タニコー製品が活躍中!



豊富なメニューはなんと300種類! うち、串は94(クシ)種類です(笑)。ちなみに、「手前焼」は串三郎の登録商標

