

「命を無駄にしたくないんです。最後まで、鰻を使い切りたい。」
 鰻屋「三味」のご主人・松村憲次さんが、手際よく鰻のヒレとヒラを串に巻きながら、そう言った。鰻のカブトや肝、ヒレまでが串焼きにされる。骨は油で揚げて、かりっかの酒の肴になる。ほと

家族の記念日や遠方から友人が来てくれたときの特別な場所として、まめこが度々訪れる鰻屋の「三味」。他の店ではなかなか味わえない鰻のフルコースがリーズナブルな価格で味わえること、いつも季節の花々が活けられていて心地よく食事を楽しめること、ご主人が気軽に話しかけてくれて温かい気持ちになれること…それがこのお店に通ってしまふ理由だ。お腹と心までもが幸せになれる店は、なかなかないと思ふ。そんな「三味」さんに取材をお願いし、厨房の奥へと踏み込んでいった。

「手際よくさばかれた鰻の頭が、うねうねと動いていた。はっ…とした。ここは命をいただく現場なのだ…そんな当たり前なことに、気がついた。」
 「なんで今日は車で来ちゃったんだらう…。」
 「なに、まめこさん、今日は飲めないの？ 美味しく準備しておいたんだけどなあ。」
 ご主人、そんな殺生なこと言わないでください…。(泣)

「鰻を育てている人の年月や先代の技も鰻に込められています。私はそれを最後に料理してお客様にお出しするのだから、しっかりと美味しい鰻を作りたいと思います。」
 熱いうちに食べてください、と料理が並んだ。料理の映える器に盛り込まれた鰻料理は、どれも艶めいていて如何にも美味しそう。早速肝焼きをほうばると、濃厚な味がとろり…と口の中に広がる。うー…美味しい…。白焼きは、ワサビと醤油をつけていただく。鰻そのものの味を味わう、通な食べ方だよなあ…。鰻の脂の美味さを味わえる蒲焼は若い人に好まれるというけれど、なるほど、ジューツと出る脂は食べ応えがある。そしてまめこの好物・すじめは、酢でしめてあるので酸味があり、噛み締めていくと何とも言えぬ旨みが変わっていく逸品だ。あ、

静岡市内で17年営業し、恩人の店を継ぐために焼津に移ってからは10年目になるという。店名の「三味」とは、活鰻・酌交・季菜の3つの味のこと。鰻を活かし、酌を交え、季節を楽しむ。その積み重ねてきた年月が今の「三味」の味となり、さまざま素晴らしい出会いを呼んでいるのだらう。お客様の満足そうな顔を見るのが最高の楽しみだというご主人。今日もまめこの顔はほころびっぱなしだったから、喜んでくれたかしら…。

「三味」さんでは、日本酒は純米しか取り扱っていない。アルコール度を増やしているものも売られているが、それは競争による米不足の中で造られた産物で、本来の日本酒ではないという。こだわりはタレに使う醤油や味噌にも及ぶ。余計なものを入れず、伝統技術で作られたものを使用している。小きくても好きなことをして充実したものは、必ず光ると思っているんです。こころさんも、そうだよな。」
 ありがとございます、精進します…。

三味 (しゃみ)

住所 / 〒425-0077 焼津市五ヶ堀之内 177
 電話番号 / 054-620-4600
 営業時間 / 11:30 ~ 13:30 17:00 ~ 21:00
 定休日 / 月曜日 (祝日は営業)
 駐車場 / 7 台
 鰻コース料理 / ¥4,000 ~ ¥6,000



編集長まめこの

『まめまめ放浪記』

このごろ気になる、あのことこのこと…。
 編集長まめこがリポートします！
 今回は、特別な時を過ごせる鰻屋さん
 『三味』さんをご紹介します。
 美味しいものって素晴らしい！

いつもご主人を盛り立てて支えている奥様の康代さん。ご主人が鰻なら、奥様は山椒のような存在かな？ 息子さんの徳馬さんと3人揃って、美味しい鰻が作られる。



- 1/ 定番の「肝吸い」だが、肝の豊かな味がしっかりと味わえる。
- 2/ 待ってました、「肝焼き」！一口ごとに、うなってしまう…。
- 3/ 卵の中に鰻を閉じ込めた「卵巻き」は、ほっとする優しい味。
- 4/ まめこの好物「すじめ」。食も酒も進みますよ～！
- 5/ 美しい皿と美しい盛り付けが、料理を一層引き立ててくれます。
- 6/ よく蒸してから焼いているため、余計な脂が落とされてやわらかく頂ける「鰻重」。対して蒲焼はそのまま焼いているので、鰻本来の旨みを味わえますよ。
- 7/ 無駄なものを感じさせない、『三味』の外観。
- 8/ 『三味』のご主人・松村さん。いつもほらかなご主人が、鰻に向かう時は真剣な眼差しになる。