



特 集

鍋いろいろ 食べ歩き!!

冬といえば「鍋」。体も心も温める最強のコミュニケーション・フードだ。今回の特集では、佐賀市内で楽しめる定番の鍋を食べ歩いた。会社の忘新年会や、家族や友人との会食の参考にしてください!!



すき焼きコース

(前菜、すき焼き、うどん、デザート) 4,500円~

日本料理 きぶん
住所 / 佐賀市愛敬町2-3
☎ /0952-26-3331

愛敬通りから横道に入る。路地裏に静かに佇む名店「日本料理 きぶん」。昭和59年創業。玄関の石畳に生えた苔に歴史を感じる。ふぐやすつぽんなど旬味の鍋がそろっている。ので迷うが、今回は「すき焼きコース」を選ぶ。

空気に触れただけでとろけていくようなしっとりしたサシ。佐賀牛のA5等級。肉に精通した目利きの専門業者が、その日一番良いものを持つてくる、というの納得だ。鍋には割下が張られている。火をつけるとダシの香りが部屋中に広がり、食欲を誘う。たまたらず特選佐賀牛ロースを割下へ。鮮やかなピンク色が落ち着いたらもう食べ時。取り皿の色味がしつかりした卵と絡ませる。

口の中でふわっと溶け出す特選佐賀牛独特の優雅な旨味。秘伝の割下は甘辛く、味の輪郭を際立たせる。そして肉に絡みついて離さない卵。

口の中で溶け出す極上のサシの旨味

日本料理 きぶん 特選佐賀牛すきやき

唐津市七山産地卵だという。広い敷地で放し飼いらしく力強さを感じる。特選佐賀牛に負けてない。「肉を食らう」満足感をさらに押し上げてくれる。

続いて野菜たち。特選佐賀牛の旨味が溶け込んだ割下に生野菜をくぐらせる。シャキシャキ。野菜独特の甘みが口の中を満たしていく。鍋の野菜はそのまま食べるものだけに、鮮度にこだわり地元産を選んでいるという。肉や魚は熟成させたほうが美味しい場合があるようだが、野菜は採れたてが一番。ここぞしか食べれない最も贅沢なものかもしれない。

×はうどん。割下なので素材が焦げ付くことはない。つい会話に夢中になっても美味しく楽しめる。お腹が膨らみ、少し余裕がでてきた。部屋を見渡すと、季節感を感じさせる品の良い調度品が静かにメッセージを発している。上質なひととき。結婚前の顔合わせ食事会や大事な接待に愛されるのも納得だ。お客さまに「気分良く楽しんでもらいたい」という願いが込められた店名のとおり、期待を裏切らないお店だ。



焼鳥 さくら 本格水炊き

住宅街の中にポツンと佇むお店。実は女性客に人気のお店「焼鳥 さくら」。JR佐賀駅前から2年前に移転。福岡出身の店長さんが満を持して昨年からはじめたメニューが「本格水炊きコース」だ。

まずはトロットロに白濁したスープを少しとり、塩を入れて味わう。体中に滋味が広がっていく。コラーゲンいっぱいだ。前日からじっくり仕込み、朝びき鶏のエキスを引き出しているという。うーん、これは日本酒ですね。佐賀のお酒が充実したメニューから「岩の蔵 純米」。グラスサイズで400円。値段が手頃で量も抑えめだから、いろんなお酒を楽しめる。こういう気遣いが女性にも人気のだろう。

いよいよ鶏肉を投入。モモとムネのぶつ切りのほか、首の周りの肉であるセリもある。濃厚なダシが出るようなラインナップだ。赤味が消えてしつかり火が通ったら食べごろだ。最初はやっぱり、鍋では珍しいセリ。噛むと歯ごたえがあつて旨

朝びき鶏で丁寧に作った濃厚な白濁スープ

本格水炊きコース

(小鉢、サラダ、地鶏のたたき、牛タンステーキ、焼鳥5種、串揚げ3種付き)
3,000円(税込) ※要予約

焼鳥 さくら
住所 / 佐賀市兵庫北 4-1-4
☎ /0952-33-1071

味が凝縮されている。かぼすを効かせたポン酢にベストマッチ。ぶつ切りはちょっと行儀悪いが手でしゃぶりつく。骨から出るエキスを味わいつくす。

続いて野菜を鍋に放り込む。地元白菜、キノコ、ネギ、豆腐、白濁したスープの中で気持ちよさそうに泳いでいる。頃合いを見て、しなつとなつた瞬間に食べる。野菜の甘みが朝どり鶏スープの濃厚な旨味と溶け合う。×は雑炊。卵を入れてふわふわに。すべてのエキスを味わい尽くす。新鮮な鶏の扱いになれている焼鳥屋さんだからこそできる渾身の本格水炊き。中心街から遠くても何度でも通いたくなるお店だ。



JR佐賀駅北口を出て右側。落ちついた雰囲気の手羽虎北口店」は出張でこの地を訪れた人たちに愛されているお店だ。名物の手羽や鉄板餃子にも心惹かれるが、ここはやっぱり「和牛もつ鍋」だ。同店では「味噌味」「醤油味」「塩味」「味噌醤油味」の4種類が用意されているが、こつてりした味噌でいただくことにしよう。

早速、鍋が運ばれてくる。白く濃厚なスープには、鮮やかな緑のニラと桜色のモツが浮かんでいる。野菜がクタツとするくらい十分に熱が通ったらモツから口に運ぶ。プリップリの食感と、くどくない風味。新鮮な生のモツを特別な水で丁寧に洗い、下ごしらえしているという。鶏ガラをじっくり煮込んだ自家製スープと味噌、そしてモツから出る上質

本格もつ鍋

1人前 1,090円(税別)
※2人前から

手羽虎 北口店
住所 / 佐賀市駅前中央
1丁目13-18
☎ /0952-36-4729

プリップリの生のモツは特製ちゃんぽん麺

の脂分が混ざり、濃厚な味わいが舌の上に踊る。これは生ビールですね。最近では瓶ビール派なのだが、この濃厚なモツ鍋にはシユワシユワしたのどごしが似合う。

モツ鍋は野菜を美味しく食べるための鍋だと思ふ。スープに浸かりきつたキャベツ、繊維がなくなるくらいクタツとしたニラ、そして薄くスライスされたゴボウ。大地の力をこころゆくまで味わう。もつと刺激がほしい人は好みで唐辛子を追加すると、さらに生ビールが進む。

べにちゃんぽん麺を追加。久留米の某有名ラーメン店の麺工房で作ってもらっている逸品だという。香ばしい焙煎胡麻は白ゴマと黒ゴマをブレンド。こつてりしたスープに絡ませる。ボリューム多めのモツ鍋だけでも満腹だったのに、このちゃんぽんはスイスイ入っていく。値段も手頃で食べごたえ十分。県外のリピーターが多いのも納得の満足のお店だ。

手羽虎北口店

本格もつ鍋



旅館あけぼの

鴨鍋

明治22年創業の「旅館あけぼの」の知る人ぞ知る名物料理が「鴨鍋」だ。まずテーブルの上に用意された土鍋に圧倒される。黒く光った陶器の肌合いが気分を高める。女将さんが選んだ伊賀の名品だという。厚手の土鍋はダシを温めるまでに時間がかかるが、熱がこもると程よい火加減で具材の味を引き出していく。京都の名店で愛されているのも納得だ。

ダシは日本料理の基本である鰹節と昆布でとったもの。素朴な味わいの陶器に盛られた肉厚の鴨肉。皿の端には細かく切られたものがある。まずはそれを鍋に投入。しっかりとダシを出してもらおう。佐賀産の白菜、白ネギ、そしてゴボウ、さらにシラタキも入れる。野菜に火が入ったら、いよいよ鴨肉だ。どつしりとした質感を箸先で感じつつ、ダシに浸す。煮るといよりしゃぶしゃぶのような感じ。桃色の肉肌が白く落ち着き、脂身に透明感がでてきたら、もう食べごろ。ゴボウを中心とした野菜の

濃厚な脂と和風ダシ 趣のある器も見どころ

甘さが染み込んだダシに、鴨の濃厚な脂としっかりした肉汁が溶け合い、口の中が喜んでる。一枚一枚、鴨肉を丁寧に味わう。交互に春菊をさつとダシに通して頂く。旬の野菜に箸と酒が進む。ちよつと味に変化がほしくなり、柚子こしょうを少し入れる。ゆずの香りとピリッと舌を刺激する辛さが、一服の清涼剤となる。

べはそば。あつさりしたダシのおかげで、まったくしょっぱくならない。すべての具材の旨味が溶け込んで、圧倒的な満足感だ。土鍋だけではなく趣のある器も見どころ。取皿は若干大振りな土物、ゆず胡椒入れは作家物のお猪口だ。老舗旅館らしい粋な気配りが楽しめる。

鴨鍋 6,000円コース
(小鉢、刺身、天ぷら、そば、フリードリンク) ※サ・税込

旅館あけぼの
住所 / 佐賀市中の小路3-10
☎ /0952-24-8181

