

特集

焼肉の醍醐味

しょうにく

正肉の輝く赤身と美しく走る白い脂、

はじけるような身のホルモンが放つ滑らかな光、

それらを焼いたときのジュウという響き、したたる脂がパチパチとはじける音、

起こった煙とタレの香りをかきながら、口に含んで味わう旨みと食感——。

自ら焼き、食べる。いたってシンプルだが、焼肉はまさに五感で感じる料理だ。

そしてひとたびほおばれば、食卓は和み、皆が幸福感にひたれる。

日本で焼肉が本格的に一般化したのは戦後といわれているが、

いまや日本人の生活にすっかり溶け込んだ料理「焼肉」の魅力をさぐる。

東京・足立区のスタミナ苑で。
焼肉の卓を囲む顔は、皆が笑顔だ。

五感が喜ぶ焼肉。

ロースやカルビなどの正肉はもちろん、ホルモンの質の高さも日本最高峰といわれる東京・足立区の「スタミナ苑」。

世界的に知られるレストラン・ガイド「ザガットサーベイ」の東京版(1999年)で、東京の名だたる日本料理店やフランス料理店などを押さえ、料理部門で堂々1位を獲得した焼肉店だ。

予約制を取っていないため、行列ができることでも有名なスタミナ苑で焼肉を楽しみ、その醍醐味を味わった。

旨みが凝縮された上ロース。ワサビとの相性が絶妙だ。

香りと音が食欲をそそる

入り口の引き戸も木枠のガラス窓も全開。大きな換気扇も休みなく働いている。それでも立ち込める煙と香ばしい匂いに、思わず生唾を飲み込む。おまけにすぐ隣のテーブルからは「ジュワー」「ジューツ」と肉を焼くなんともいえない音。見れば、小さなロースターの上で肉が表面の脂をチリチリと躍らせている。さらに向こうのテーブルでは、子供が肉をほおぼりながら満面の笑み！

注文した肉を待つ間に、これほど食欲を刺激してくれる店はないだろう。ここは東京・足立区鹿浜にある焼肉店「スタミナ苑」。

営業を始めたのはおよそ35年前。昭和の面影が漂う店内は、なんと懐かしいようで心地よい。長テーブルとパイプ椅子が十数脚。小上がりにはテーブルが3つ。奥には10畳ほどの座敷。壁や天井が真っ黒なのは、長年煙でいぶされたためだ。客が寄りかかるあたりに、かろうじて元の白っぽい壁色をとどめている。気取らずにもりもりと食べたいときにはびったりの雰囲気だ。

休日は2時間待ちになることも珍しくないようだが、平日の開店直前に行ったためすぐに入店がなかった。小上がりの席に通され、まずは冷えたビールとナムルやオイキムチで一息。みず



土曜日の開店1時間前。店先にはすでに50～60人が列をつくっていた。たとえどんな有名な店であっても例外なく並ぶというのがスタミナ苑の鉄則だ。



40人も入れればいっぱいになる簡素な店内。客は家族連れからカップル、ビジネスマンまで、実にさまざま。長年煙でいぶされた天井と壁面は真っ黒だ。

みずしい野菜は、胃にシャキッと喝が入る感じ。贅沢この上ない気分だ。

ホルモンは色も食感も味もさまざま

メニューにあるギアラ、センマイ、子袋。牛の内臓、いわゆるホルモンだ。ギアラとセンマイは胃、子袋は子宮。最近の東京ではホルモン専門店ができたが、一般的な焼肉店でも内臓の珍しい部位を扱う店が増えてきたが、スタミナ苑はその先駆的存在だ。

5つの部位が盛り合わせになった塩ダレのミックスホルモンはボリュームたっぷり。白い脂をたっぷり挟んだギアラ、黒いヒダ状のセンマイ、淡いピンク色の子袋、透き通るような肌色のホルモン(大腸)、レバー(肝臓)に似た赤褐色のハツ(心臓)。ひと口にホルモンといっても色も形も部位でまったく異なる。ちなみに野生の肉食動物は、仕留めた獲物をまずは内臓から食す。

ビタミンや鉄分などの栄養価が非常に高いことを本能で知っているからだ。内臓は新鮮なうちに味わうのがいちばんである。

焼いて食べると、コリコリ、シコシコとさまざまな食感。そして、しばし絶句。鮮度がよく、塩ダレが適度にもみ込まれているからか、クサミがまったくない。おいしい！

「ホルモンに関しては、年間を通せばどこにも負けない自信がある」と言うのは、ご主人の豊島雅信さん。ロースやカルビなどの正肉は売値との兼ね合いで仕入れるが、意外にもホルモンは肉の質にかかわらず仕入れ値がほぼ一定しているそうだ。そんななかでスタミナ苑がコンスタントに上質なものを手に入れることができるのはなぜか。

「タン(舌)やハラミ、レバーは昔からみんな仕入れていた。でも、うちは売れないセンマイやハツも一緒に買って



牛3頭からとったレバー。どれも脂ののって艶がよく、きれいな小豆色だが微妙に異なる。あぶってゴマ油のタレにつけて食べる。タレにつけなくても甘みがあって美味。1人前800円。

目も楽しませてくれるミックスホルモン。ギアラ、センマイ、子袋、ホルモン、ハツの5種類を塩味でいただく。これで1,500円はリーズナブル。

だから、今もいい肉を回してもらえるわけ。本当にありがたいですよ。やっぱり商売は人間関係が大事だね。」

味付けを工夫することでハツヤセンマイをおいしく食べられるようにする。まさに職人魂のなせる技だ。また、タレに加える新しい食材を探したり、酢を変えてみたり。肉の質だけではなく、それに合う味付けも追求しているのだ。その向上心も店の人気を支えている秘訣かもしれない。

さて、次は上タンをいただく。厚さ2~3ミリのこのタン、実は生の状態で下の方を手で持つとピンと立つ。ご主人いわく「垂れないのは脂の質がいいから。タンに限らず、肉の良し悪しは脂で決まる」のだそうだ。軽くあぶって食べると濃厚な旨みがジュワッと広がる。こんなにジューシーなタンは初めてだ。またもや驚き！

上質な正肉を最高の状態で味わう

開店から少しすると早くも満席。客の話し声や笑い声、肉を焼く音など、焼肉店ならではのざわめきが心地よい。よく焼肉で精をつけるというが、こういう活気からも“元気”を得ているに違いない。スタミナ苑の客たちも一緒に幸せそうな顔をしている。

あちこちで白い煙が立ち上るなか、ハラミが運ばれてきた。塩もいいが、



1頭の牛からほんのわずかしかとれない最高の上タン(1,700円) 2人で1人前までと制限されている。



売切れ必至の上ハラミは塩で(1,500円) 並ハラミには味噌ダレもあり、こちらも非常においしい。

ぜひ一度お試しください。特製の味噌ダレ。隠し味のケチャップソースがアクセントとなっていっそう食欲が増す。

そして、いよいよ正肉の登場。皿からはみ出んばかりの上ロースは赤身に白いサシがきれいに走っている。タレをつけて食べてもいいが、お勧めはワサビをのせて生醤油で。さっぱり食べてもらおうというご主人のアイデアだ。た

めらわずにひと口でガブリ。肉の弾力を感じながら溢れ出す肉汁はもう笑うしかないほどのおいしさ。口の中に何もなくなっても旨みだけはしっかり残る。こんなロース、ほかにあるだろうか。

続いて上カルビ。脂がたっぷりのった濃厚な味わいに、またまた大感激。上でこの味なら、「特選」はいい……？ もはや食欲は留まるところを知らない。それも上級の素材を食べて

いることが一因だろう。

皿に盛られた特選上カルビの見た目の芸術的な美しさにまずびっくり。サシが実にキメ細やかに入っているのだ。最高のカルビは最高の状態でいただきたいと思うのが人情。ご主人にうかがったところ「網の上でしゃぶしゃぶをするイメージで」とのこと。焼き過ぎないように、両面2~3秒ずつがいいらしい。口に入れるとトロリと溶け、味は絶品！次は特選上ロース。ステーキと見まがうほどの厚さのロースが棒状に切り分けられている。軽くあぶり、ワサビと生醤油でいただくと、上質な脂が口の中でジワッととろける。……もはや言葉は必要ない。「肉は脂で決まる」というご主人の言葉に納得するとともに、これまでの焼肉に対する認識をはるかに凌駕したその味に、“焼肉観”がガラリと変わってしまった。



まるでステーキのような特選上ロース(時価・8,000円~) この特選上ロースこそ、ワサビと生醤油で味わいたい。軽くあぶり、口に含むと、この上ない贅沢な瞬間が訪れる。ハレの日に楽しみたい。



肉との相性が抜群のサイドメニュー

スタミナ苑は肉だけでなく、それ以外のメニューも実に美味。たとえば、海苔の風味が生きた生野菜。焼肉の合間に食べると、さらに箸が進む。マイルドな辛さのご飯入りテグタン。肉を食べた後でも、タンモトがたっぷり入ったテグタンがスツとお腹に入ってしまう。さらに、口の中のまったり感を流してくれるウーロン茶にいたるまで、どれも肉との相性が抜群だ。

締めの特製杏仁豆腐も平らげ、お腹も心も大満足で店を出たのは7時前。外にはすでに行列ができていた。これが休日ともなればさらに賑わうわけだが、そんなとき、ご主人の頭の中ではワーグナーの名曲「ワルキューレの騎行」がずっと響いているとか。「それくらい気を張ってテンションを上げて

いかないと追いつかないんだよ」とは、まさに闘う料理人である。

そんなご主人にいい肉を見分けるコツをうかがったところ「口で説明してわかるもんじゃないよ。時間をかけて見分ける力を養うしかない。それに人間が一人ひとり違うように、まったく同じ牛も絶対にはないよね。色も何もかも少しずつ違う。理屈じゃなくて感覚で見分けるものなんだ」とのこと。

その日その日で肉質を見極め、肉と対話しながら手間と愛情をたっぷりかけて提供する。その熟練の職人技と出会った上質の素材を味わうとき、まさに五感に歓喜するのだ。



ロースターの上で焼かれ、身をよじらせるホルモン。脂の焼ける音と香りに食欲が一気にわき上がる。



上ロース(2,200円)。これは前沢牛だが、特定の銘柄にこだわらず、その日で質のいいものを使う。



見事な霜降り具合の特選上カルビ(時価・1枚約1,200円) 照明で溶け出してしまうかと思うほど脂ののっている。



焼いて浮き出る脂がツツツと輝く特選上カルビ。しゃぶしゃぶのイメージで軽くあぶるのがコツ。



■スタミナ苑 <http://www.mode-web.jp/sutamina/>
東京都足立区鹿浜3-13-4 ☎03 3897 0416 水-金: 17時~23時 / 土日祝: 16時30分~23時 / ラストオーダー: 22時30分 / 月・火定休 JR赤羽駅または王子駅からバスで鹿浜3丁目下車。車では首都高速川口線を利用。上り線からの場合は東領家、下り線からは鹿浜橋で降りる。環状七号線から鹿浜3丁目または鹿浜交差点を1本入った道の商店街にある。駐車場完備。



食用の菊の花びらがまぶされた特選ロース。脂がたっぷりのってジューシーだ。かむと中から肉汁が溢れ出す。京都・鹿六にて。

焼肉の すべての魅力を 堪能する。

「食は関西にあり」――。

そう言ったのは、かの文豪、谷崎潤一郎だった。

その言葉にたがわず、現在も関西には焼肉の美味しい店がひしめいている。

関西といえばホルモンを思い浮かべる人も多いが、それだけではない。

実に多彩な焼肉の世界が広がっているのだ。

天下の台所、そして食い倒れの町・大阪と、千年以上の歴史をもつ京都に赴き、焼肉の旨さを存分に堪能できる店を訪ねた。



関西でも、もっとも焼肉店の密集率が高い大阪・鶴橋。

珍三カルビ

大阪・堺筋本町

焼肉が日本で本格的に食べられるようになったのは、一般的には戦後の闇市で在日朝鮮人が始めたのがきっかけといわれている。そして、昭和40年代に入ると焼肉用のタレが市販されて家庭でも手軽に楽しめるようになり、昭和50年代になると無煙ロースターの普及で焼肉店が急増。以来、焼肉は日本人の生活にすっかり浸透した。

そんな中、大阪・堺筋本町のランチタイム。大きく「焼肉」と染め抜かれた赤い暖簾を、サラリーマンやOLがぐくぐくっていく。鄭明順チョンミョンスンさんが経営する韓国焼肉店「珍三カルビ」だ。

25年前に留学生として日本にやって来た鄭さんは、日本で食べる韓国料理に物足りなさを感じ、骨付きカルビや



上質な和牛を使った上タン塩は、胡椒やハーブの風味が豊かでおいしい(1,470円・写真は2人前)



目にも鮮やかな、豚のバラ肉を唐辛子などで味付けしたピリ辛三段バラ(1,260円・写真は2人前)、健康的で食欲もアップ!



開店当初から人気の骨付きカルビ(1,470円) 秘伝のタレが肉にしっかり染み込み、茶色になっている。



骨付きカルビは、ほぼ焼き上がった網の上でハサミで切り分ける。



焼いた肉は、レタスやパムチムなどたっぷりの野菜と一緒に食べるのが韓国風。甘辛の韓国味噌が味を引き締める。

塩ダレの焼肉を置く店もなかったことから「自分で店を始めてみよう」と一念発起。1990(平成2)年にカウンター12席だけの韓国焼肉店をオープンさせた。

こだわりはもちろん、本場の味。日本人の料理人を韓国に送り、釜山から



韓国出身のオーナーの鄭明順さん。父親が焼いてくれた肉の味が今の店の味のベースになっている。

ソウルまで縦断しながら各地の味を徹底的に研究。さらに韓国人の肉のプロを招いて日本の食材との相性を試すなど、試行錯誤しながら店を運営した。その味は評判を呼び、2年後には早くも2軒目をオープン。そして現在、ゆったりとくつろげる席数120の本店・堺筋本町店と、100席の天神橋筋商店街店の2店を経営している。

という、いかにもやり手オーナーのイメージを抱くかもしれないが、実際は親しみやすく、時折混じる大阪弁がとてもチャーミングな鄭さん。「お客様とスタッフが喜んでくれるのがいちばんうれしい。そやから私も続けられます」と微笑む。現在は、肉は日本人、ほかの料理は韓国人の料理人が腕を振っている。

食材の中でもとくに力を入れているのが、あらゆるメニューに使われてい

る塩。ミネラルを豊富に含んだ岩塩を韓国から取り寄せ、約3分の1の量になるまで余分な水分を取り除く作業を繰り返すという凝りようだ。韓国でもなかなか手に入らないというその上質な塩の味が生きたタンやカルビは、実に豊かな味わいでお勧めだ。

そして、一番の人気は骨付きカルビ。秘伝の自家製タレに一昼夜漬けたカルビは、ボリュームたっぷりで見るか



店はオフィス街の一角に建つ。平日はサラリーマン、土曜は評判を聞いてやってくる地方の客で賑わう。鄭さんの人柄からか、芸能人にもファンが多い。



皮を残したままの漬込み豚カルビは、タレがしっかり染みわたり美味。ゼラチンが豊富で美容効果も(1,260円)



キムチ盛り合わせ(945円)。「少し高いけど味はここに負けません」と鄭さん。通信販売も好評。

らにおいしそう。焼いてからハサミで切り分けていただく。もちろん骨の際まで。そのまま食べてもおいしいが、やはりここは韓国風にいただく。

まず肉をレタスとエゴマの葉に乗せ、さらにパムチムも。その後特製の味噌を少々。パムチムとは白ネギやチシャ、ゴマの葉などを味付けしたハーブサラダだ。それらすべてをレタスで包んで一気に頬張る。かむと口の中で肉汁の旨みと脂がほとばしり、甘辛い味噌やシソに似たエゴマの独特の風味が合わさって、えもいわれぬおいしさ。口にめいっばい詰め込む姿は少々行儀悪いかもかもしれないが、このおいしさには勝てない。ダイナミックに味わってこそ焼肉の醍醐味。かむほどに幸せが溢れる感じた。

ニンニク風味の塩ダレをハラミにもみ込んだものや、皮付きでゼラチンもたっぷりの漬込み豚カルビ、唐辛子がたっぷり利いたピリ辛三段バラも、同様に野菜と一緒にいただく。おいしいうえに、夏バテ解消にも美容にも効果がありそうだ。香味野菜が利いているため後味もすっきりしている。

「野菜をできるだけ一緒に食べてほしいです。お客さんとは長くお付き合いしたいから、お客さんが健康やと私もうれしい」と鄭さんは話す。

さらに、焼肉といえば忘れてならないのがキムチ。いわずと知れた韓国の国民食だ。鄭さんも「キムチがおいしくなかったら韓国焼肉店とはいえない」と言い切る。「おいしさの決め手は塩と唐辛子と愛情。その3つが本物ならだれでもおいしいキムチをつくれますよ」とのこと。この店では、唐辛子を韓国で独自に栽培し、日本にキムチ工場を持っている。辛さがしっかりとあって飽きのこない味だ。

ところで、店名 珍三の由来は、牛、豚、鶏のカルビという意味。店にはもちろんその3種のカルビを置いている。韓国では、若者が牛肉を好み、中年になると健康に配慮して豚肉がよく食べられるという。今は牛の骨付きカルビが圧倒的人気の「珍三カルビ」だが、鄭さんは今後、日本でも豚が流行るのではないかと見ている。

■珍三カルビ <http://www.chinmikalbi.co.jp/>
大阪市中央区瓦町2-1-11 ☎06(6205)2959
11時~14時30分、17時~24時/ラストオーダー:23時/日定休 地下鉄堺筋本町駅より北へ徒歩約5分



空 大阪・鶴橋

近年、焼肉ファンからとくに熱い注



いろいろな内臓の部位を一気に豪快に焼く。ジュワーッという音とともに煙が立ち昇る。



「空」は、道を挟んだ向かいにも店舗スペースがある。ほかに道頓堀に支店がある。

目を浴びているホルモン。そもそも食糧難だった戦後に闇市で出回ったものだという。しかし、人々の暮らしが豊かになるにつれホルモン焼きは廃れ、赤身の正肉が人気となった。

大阪の鶴橋は、駅の高架下を中心に市場が広がり、闇市の名残を今にとどめている。そんな街にあるのが、30~40店舗はあるという焼肉店のエリアだ。なかでもひとときわ鮮やかな青色の看板で目を引くのが、1981(昭和56)年オープン、焼肉・ホルモンの店「空」。先代社長が、何もない「空っぽ」の状態からスタートしたこと、無限に広がる「空」にあやかりたいと付けた



開店直後の空のカウンター。1人で気軽に入れるのも魅力だ。



牛の第2の胃・ハチノズ(350円) 形状がハチの巣に似ていることホルモンの中でももっとも脂のつまったホソ(小腸)。口の中でトロツからつけられた。(350円)



赤い色のツラミは牛の頬(400円) 弾力あるハギシ(あご)はビールやしっかりとした歯ごたえがある。お酒のつまみにぴったり(350円)

店名だそう。

そんな願いはしっかりと現実のものとなり、今や開店時間の夕方5時になると常連や観光客らしきカップルなどが次々とやって来て行列ができる。焼肉の激戦区にあってひととき人気の店。そして、客のお目当てはずばり、ホルモンである。

メニューには、ハチノズ(第2胃) ウルツテ(食道) プップギ(肺) ホソ(小腸) ツラミ(頬) うちわ(のどぼとけ)



アキレス腱の刺身・アキレスフェ(800円)、プルプルとした独特の食感。



プップギフェ子袋は子宮の刺身(800円)、艶のある淡いピンク色は鮮度が高い証拠。

など、聞いたことも食べたこともない名前がずらり。26年前の開店当初から、オリジナリティを出すためにホルモンを中心に揃えてきた「空」だが、ここ3年くらいの間に10種類もメニューが増えたというから、最近のホルモン人気のほどがうかがえる。

量はいずれも半人前で、ほとんどが一皿350円と非常に手頃。ゆえに、食べたことのない部位でも気軽に挑戦できる。脂がたっぷりのつたホソは淡雪のように白く、口に入れるととろけるよう。一見ハラミに似たハギシ(あご)はプヨプヨとした食感。プップギフェ子袋(子宮の刺身)はツヤツヤとした淡いきれいなピンク色で、コリコリとした歯ごたえ。アキレスフェ(アキレス腱の刺身)はコラーゲンたっぷりでプルプル。と、実に多彩な食感が楽しめる。まったく臭みがないのは新鮮な証拠で、



ホルモンのタレは先代社長が試行錯誤の末に編み出した。非常に多くの調味料が使われている。



大阪の女将らしく明るくて元気な金山真紀さん。カウンターの中でテキパキと働いている。

特製タレも食欲を増進させる絶妙な甘辛さである。

硬い部位は薄くスライスしてさらに切れ目を入れたり煮込んで柔らかくしたり、脂が多い部位は冷やしてシメたりと、おいしく食べるための工夫もされている。メニューには部位の説明があり、店員に聞けば親切に教えてくれるので、いろいろ試すことができる。もちろんロースやカルビなどの正肉、ハラミやレバー、ミノといったおなじみの内臓も揃っている。

1階はカウンターだけなので、1人で気軽にふらっと立ち寄れるのもうれ

しい。2階3階はテーブル席で、敷地面積はなんと約3坪。

「最近新しい焼肉屋が増えていますが、そういう店に比べてうちは仕入れ値がぐっと安く、入手困難な人気の部位も優先的に回してもらっています」と専務取締役の金山完錫さん。今でこそ人気のホルモンだが、かつては内臓のほとんどが廃棄されていた。それらを買っていった「空」は業者にとって非常にありがたい存在。今、おいしいホルモンがこれほど安く食べられるのは、26年間で培われた信頼の賜物なのである。

■空 <http://www.yakinikusora.jp/>

大阪市天王寺区下味原町1-10 ☎06(6773)1300
17時～翌1時(ラストオーダー)/日祝:16時～24時/火定休(祝日の場合は翌日) JR、近鉄、地下鉄鶴橋駅より徒歩1分



鹿六

京都・東山

焼肉店のイメージといえば、煙や匂いが立ち込め、わいわいと賑やかな話し声が響くというのが一般的。しかし、京都・祇園にある炭火焼「鹿六」は、そんなイメージとは大きく異なる。

建物は1927(昭和2)年建築の味のある町屋造り。すぐ近くに日本画家の堂本印象や西山翠嶺、さらに画家で詩人の竹久夢二も住んでいたという八坂通に面して建っている。暖簾をくぐると、玄関へと導いてくれる幾何学模様の石畳。鹿威しの音が心を安らげてくれる。もともと個人の住居だったこの建物を先代女将が買い取り、料亭として25年間経営していた。



玄関を入ると、磨き込まれた廊下がまっすぐ伸びている。時代ものの調度品も目を引く。



前菜は料理の色や盛り付け、器にも凝って、見た目も楽しませてくれる。



特選サーロインのたたきは今年から始めた前菜(1,260円)。西洋ワサビとボン酢でいただく。

玄関の引き戸を開けると、鼻をくすぐるのは焼肉の匂い...ではなく、なんとも懐かしい蚊取り線香。廊下や部屋の床は磨き込まれ、どの部屋からも坪庭を眺めることができる。坪庭には石灯籠に緑鮮やかな苔がむし、春にはピンクと白の椿も咲くという。京都らしい落ち着いた空間だ。

そんな「鹿六」でのお勤めは、焼肉を中心としたコース料理。前菜に始まり刺身やサラダ、ご飯もの、スープ、デザートなど、いずれも焼肉を楽しんでもらうことを前提に考案されている。単品メニューも豊富だが、やはり人気は3種類あるコースや季節のセットメニュー。5,670円から10,290円と、祇園の食事処としては値段も手頃。実際、会社の接待にとどまらず、家族連れやカップルなど、さまざまな客がやって来るという。料亭は敷居が高くて、



坪庭を挟むように広い部屋がふたつ。5人掛けのテーブルがゆったり4卓ある。

焼肉なら気軽に楽しめるというもの。さて、肝心の味は?

前菜は、山椒がぴりりと利いた「万願寺唐辛子と京ゆばの炒り煮」、甘さと塩辛さが同時に楽しめる「いちじくとプロシュート」、さっぱりとした「ピクルス」の3品で、すべて一口サイズ。色とりどりで見た目も美しく、どれも上品でおいしい。焼肉店でこんなに繊細な料理に出会えるとは.....

この店で6年にわたって腕を振っているのは井上満明料理長。フランス料理店に10年、フランス割烹のステーキハウス店に10年勤めた経験があると聞き、食材や盛り付けにフレンチのテイストが散りばめられているのも納得。



タント口塩は軽くワサビを付けると、いっそうおいしい(2,940円)。



特上カルビのネギ塩(1,890円)。白ネギがびっしりと盛られている。



肉とネギの相性は抜群で、肉の旨みとネギの甘みが同時に楽しめる。

「京都の野菜もできるだけ使って、味付けは焼肉を楽しんでいただけるよう軽めを心がけています」と言う。旬のものを取り入れるのはもちろん、前菜などその日に手に入りたいいい食材を使ってメニューを考えるそう。

肉は銘柄にこだわらず、厳選された黒毛和牛を使用し、炭火で焼く。特徴はみじん切りの白ネギで、塩ダレなどになつぷりと使われている。井上料理長いわく「いつも二刀流で20分くらいかけてたたいいので、しっかりと甘みがありますよ」。

その自慢のネギ塩でカルビをいただく。両面を焼くとせっかくのネギが落ちてしまうので、ネギの面を上にして少



女将の前田一恵さん。穏やかな京都弁と楽しいおしゃべりで場を和ませてくれる。



特選ハラミは脂がたっぷりのってジューシーだが、しつこくない(1,890円)。食べ方は塩、ネギ塩、タレからお好みで。



見た目にも美しい、食用の菊の花びらが乗せられた特選コース(3,150円)。塩と胡椒のバランスが絶妙。

し長めに焼くのがコツ。頃合いを見てネギを挟むようにして頬張ると、濃厚な肉の味とネギのまろやかな甘みが溶け合って本当に美味。

醤油ダレは、関東の場合は焼く前に肉にもみ込むもみダレと、食べる前に付ける付けダレの両方を使うのが一般的だが、この店ではもみダレのみ。しかし頼めば付けダレも持ってきてもらえるので、ご安心を。

また、コースにもアラカルトにもホルモンがある。今では喜んで注文する客が多いが、以前は「なんでこの店にホルモンがあるの?」と怪訝な顔をするお客もいたという。高級な店のイメージに合わない決め付けてのことだろう。しかし「お帰りになるときは皆様、

おいしかったわぁ言うてくださるんですよ」と、女将の前田一恵さんは目を細める。

そして食事も終盤に近づくと、女将が「デザートは上のお部屋でいかがですか?」と声をかけてくれる。2階は喫茶コーナーで、ランプがほのかに灯って雰囲気も抜群。

帰り際、玄関先で「おおきに」と笑顔で見送ってくれる女将の穏やかな京都弁と心づかいがうれしい。ここ「鹿六」は、焼肉の味だけでなく、食事の時間を心ゆくまで楽しませてくれる場所なのだ。



焼肉店とは思えない外観。個室は4人用と8人用のテーブル室、6人用と10人用の座敷の計4室ある。

■鹿六 <http://www.gionkaroku.com/>
京都市東山区八坂通東大路西入ル ☎075 561 6500
17時～23時30分/日祝:17時～23時/ラストオーダー:22時30分/日祝:22時/第2月定休(祝日の場合は翌日) 京阪電鉄本線四條駅から徒歩12分、阪急京都線阪急河原町から徒歩15分、市営バス清水道停留所下車徒歩3分

