

特集

冬の味、おでん。

およそ20軒のおでん店が寄り添う静岡の「青葉おでん街」。赤提灯が並ぶさまは、まるで映画のセットのよう。

だれもが思い浮かべる冬の料理の代表「おでん」。

ご飯のおかずとして、また、家族や友人たちと食卓を囲みながら食べるものとして、あるいは熱燗の酒の肴として、幅広い年代に親しまれている。

おでん専門店は全国各地にあるが、その種や汁は多彩で、土地ごとの「おでん」があるといっても過言ではない。

しかし、どここの「おでん」も体と心を温かくしてくれることは共通だ。

冬に美味しい「おでん」を特集する。

おでんのルーツは、豆腐を串に刺して軽く焼いたあとに味噌などをつけた「豆腐田楽」で、これは岩手県の一部で今でも親しまれている昔ながらの味。「田楽」のことを宮中の女性たちが「おでん」と呼んだのが始まりで、のちにコンニャクや里芋の田楽が登場し、江戸中期に濃口醤油の醸造が始まり、醤油味の煮込み風田楽が現れた。

江戸時代の煮物風の田楽が汁気たっぷりになったのは明治時代で、東京の本郷にある「吞喜」が汁気たっぷりの「改良おでん」を売り出したのがきっかけだった。その後、鯉だしだけだった「おでん」が関西に伝わり、昆布だしが加わって「関東煮」が誕生する。日本橋にある「お多幸本店」のおでんは、当時の甘辛の関東煮の味を守る。一般的にこれが「関東風」といわれているが、実は大正時代に普及した「関西生まれ」の味なのである。



東京「お多幸本店」のおでん。甘辛のだしがしみた豆腐やキャベツ巻きなどは、酒の肴に最適。

また、昭和4（1929）年に創業し、銀座から日本橋に移転した「一平」のおでんは、透明なつゆの薄味おでん。こちらは一般的に「関西風」と思われているが、大正時代に親しまれていた甘



だしが飲めるスープを考案した元祖・東京「一平」。多くの人が思い浮かべるおでんの代表だ。

辛の関東煮を「飲めるスープ」に改良した元祖の店。薄味おでんは、実は東京生まれということは、ほとんど知られていない。おでんに関して言えば、関東風と関西風のイメージが逆転している。おでんは、時代とともに姿を変えてきたと考えたほうがいだろう。

平成に入ると、懷石料理風の高級なおでんが登場してくる。これまで料理

としては少し下に見られていた「おでん」に、和食の板前さんが挑戦しはじめたのだ。高級食材を合わせて一品料理風に出す店がある一方で、オリジナルのおでん種を考案しているお店もある。

東京の湯島にある「こなから」は、長年、和食の仕事に携わってきたご主人の中田利雄さんが、その経験を生かして開店。昆布や鯉節のほか、小アジの干物、スルメ、ホタテ、鶏がらなど、思いつくものはすべて試し、最後にたどり着いたのが、大分から取り寄せた「どんこ」の軸だった。干し椎茸のうまみ成分はグアニル酸と呼ばれ、グルタミン酸やイノシン酸よりもうま味強い特徴があるが、そのぶん椎茸のクセが出やすい。これに昆布、鯉節、サバ節のだしを合わせて、シンプルに塩で味つけ。こなからのおでんを食べたお客さんは、「おいしい」ではなく「幸せ」とつぶやく。

全国各地のおでん専門店

日本のあちこちに、必ず立ち寄るお



札幌「一平」は、ウニをはじめ、カニやアワビなど、北海道ならではののおでん種が美味。



秋田「江戶中」のおでん。名物の、だしが染み込んだ大根と、串に刺したツブ貝、白子。

でん屋さんがある。札幌の「一平」のご主人は、素材の持ち味を生かすため、どんな火加減でどれくらい煮るか目を光らせる。なかでも独特なのが、ウニと岩のりにさっとだしをかけたもの。生で食べられる新鮮なウニだが、加熱することでさらに甘みが増して、口の中



はんぺんの上に乗るのは、仙台「おでん三吉」の名物、愛嬌たっぷりのイイダコ。ここのおでんには山菜も入る。

でとろけていく。アワビやカニなど、海鮮の食材をいかしたおでんも絶品。

秋田の「江戶中」では、とろけるほど煮込まれた大根のほか、串刺しのツブ貝、白子など独特なおでん種が味わえる。だしに使うのは、日高昆布と焼き干し。味つけは塩のみで、タマネギを10個以上加えて甘さを出している。

仙台の「おでん三吉」の名物は、はんぺんとイイダコ。タコを茹ですぎないように、鍋の中でもはんぺんの上に載っていて、かんぴょうの鉢巻き姿が愛らしい。フキやワラビがあるのは、店主が秋田出身の影響もあるようだ。イワシの焼き干しと北海道産の昆布から澄んだつゆをつくり、塩と酒で味つけする。

愛知県では、醤油味のおでんに味噌だれをかけて食べるほか、名古屋の中心地では真っ黒い豆味噌で煮込んだおでんが親しまれている。「とん八」のおでんは、豆腐、大根、コンニャク、厚揚げ、玉子、里芋、はんぺん（揚げボール）、すじ肉の8種。大豆の風味とほ

おでん 礼讃。

●写真と文 新井由己（比較食文化研究家）

あらい・よしみ ●1965(昭和40)年、神奈川県生まれ。フォトグラファー&ライター、比較食文化研究家。1996年から「おでん」の比較研究を始め、国内はもとより、韓国と台湾のおでんも食べ歩き、日本初の「おでん研究家」として各方面で話題を集める。『とことんおでん紀行』『とことん亭の美味しいおでん』（凱風社）、『だもんで静岡おでん』（静岡新聞社）、『日本全国おでん物語』（生活情報センター）などのおでんに関する著書が多数あるほか、インターネット上に「おでん博物館」をオープンしている。近著は「誰でも簡単にできる！川口由一の自然農教室」（宝島社）、撮影を担当した「ひとりカレー かんたんレシピ45」（香取薫著、幹書房）。



左／路地の奥にひっそりとたたずむ東京「こなから」。おでん屋として新たに設計された木造の建物が古風な雰囲気をかもし出す。
右上／店内では掘りごたつ状のコの字型のカウンターでくつろげる。ユニークなひょうたん型のおでん鍋の小さいほうには煮崩れしやすいおでん種を入れる。
右下／おでんだけでなく、3種のつきだしも楽しみ。燗酒にもよく合う。



八丁味噌の香りが漂う名古屋「とん八」のおでん鍋。真っ黒な汁は、見た目ほど辛い。



「たこ梅」は大阪に4店舗ある。写真は梅田の地下街にある分店。おでんをつまみに一杯飲んで行く客も多い。



大橋川沿いにある松江「おでん庄助」。おでん種は自家製で、山陰の海の幸も味わえる。煮込まれたおでんは酒にも合う。

のかな甘みが口の中に広がる。

江戸時代の弘化元（1844）年に創業した「たこ梅」は、日本最古のおでん店とっていいだろう。かつての大阪では、「コロ（鯨の炒り皮）」や「さえずり（鯨の舌）」がおでんに欠かせなかった。いまでは高級品になってしまったが、その独特な味わいを求めるファンも多い。

松江にはおでん店が多く、どこでもおでん種を手作りしており、セリや春菊など薬物野菜が入るのが特徴。「おでん庄助」では「野焼き」と呼ばれるアゴ（トビウオ）入りの竹輪が季節限定（6月～8月上旬）で味わえる。そのほか、揚げだし、玉子焼き、キス団子など、40種類近いおでん種が用意されている。創業から守り続けただしは、鶏がらのほかに親鶏を丸ごと入れてだしのベースを作り、昆布や鰹節やいりこを加えて、淡口醤油、みりん、酒で味つける。

九州で屋台といえば博多が有名だが、おでん屋台は小倉の旦過屋台がおすすめ。アルコール類はなく、おにぎり、おはぎ、いなり寿司が置いてある。おでんとおはぎの組み合わせは異色だが、実際に食べてみると違和感がないから不思議だ。屋台によって、ビール数本なら持ち込み可。なかでも人気なのが「はる屋」で、昆布や鰹節や煮干しに加え、鶏がらや椎茸などを使う。さらに「赤酒」という九州産の日本酒を隠し味に入れているそうだ。

沖縄には「社交街」と呼ばれる昔ながらの繁華街があり、「悦ちゃん」は那覇の桜坂社交街にある人気のおでん屋。ところが、ドアには鍵がかけられていて、ノックしないと入れてもらえない。泥酔した人は遠慮したいというのが本音のようだ。おでんだしはソーキ（豚のあばら骨）から取っていて、毎



北九州「はる屋」のおでんとおはぎの組み合わせは、いまや小倉名物。明るい雰囲気、の屋台は、女性にも人気。



沖縄「悦ちゃん」のおでん。ティピチは皮をきれいに取り除いているため、食べやすい。

日新しく仕込む。味つけは塩だけとシンプルだが、ティピチ（豚足）とソーキのエキスが染みてこってりしている。まさに沖縄の味と言えるだろう。必ず青菜が加わるのも、健康のバランスを考える沖縄ならではの。冬なら小松菜、レタス、ホウレンソウ、夏ならウンチェパー（エンサイ）が添えられる。

ご当地おでんの魅力

おでん専門店で味わうほかに、全国各地に独特なおでん文化が根づいている。北海道は冬のおでんと夏のおでんが区別されていて、花見や夏祭りの屋台では、ツブ貝、さつま揚げ、コンニャクなどを串刺しにして、しょうが味噌をかける串おでんが人気。その影響で、青函連絡船航路があった青森市を中心に、しょうが味噌のおでんが親しまれている。

味噌田楽の名残があるせいか、味噌

新井由己選「日本全国おいしいおでん店」

北海道・東北	おでん一平	素材の持ち味を生かしたこだわりだしの贅沢なおでん。	☎(011)251-1688 札幌市中央区南3西3 克美ビル5階
	江戸中	昭和6年創業の老舗で、時代を感じさせる建物。店主の人も魅力的。	☎(018)824-4039 秋田市大町5-3-15
	ふくろ	昭和8年に創業した老舗。店内はちょっとした小料理屋風。	☎(023)632-0830 山形市七日町3-5-1
	おでん三吉	イワシの焼き干しをだしに使い、透明のつゆながらも奥深い味わい。	☎(022)222-3830 仙台市青葉区一番町 4-10-8
関東	お多幸本店	大正14年に創業した関東煮の老舗。地域開発で平成14年7月に移転。	☎(03)3243-8282 東京都中央区日本橋2-2-3
	おでん日本料理一平 日本橋店	昭和4年に創業し、薄味おでんのルーツになった老舗。	☎(03)3275-2486 東京都中央区日本橋3-4-10 スターツ八重洲中央ビルB1
	呑喜	明治20年に創業した“江戸おでん”の面影を残す店。	☎(03)3811-4736 東京都文京区向丘1-20-6
	大多福	大阪の法善寺の「お多福」から分家、大正時代に関東へ進出した名店。	☎(03)3871-2521 東京都台東区千束1-6-2
東海・北陸	こなから	和食の知恵がおでんに凝縮し、すべてにおいて満足できる。予約必須。	☎(03)3816-0997 東京都文京区湯島1-9-6
	三河屋	青葉横丁の人気店。素材の質が高く、串焼きやフライもおすすめ。予約必須。	☎(054)253-3836 静岡県葵区常磐町1-8-7 青葉横丁
	とん八	“味噌煮込みおでん”を食べたくなったらここへ。串かつもうまい。ランチあり。	☎(052)931-2301 名古屋市中区代官町32-5
	おでん菊一	昭和9年に創業した、金沢で人気の老舗おでん店。	☎(076)221-4676 金沢市片町2-1-23

だれをつける地域は多く、愛知県では豆味噌だれ、香川県ではからし味噌だれ、愛媛県ではみからし味噌（麦味噌のからし味噌）だれが欠かせない。

姫路ではしょうが醤油をかけて食べ、長野県飯田市にはネギだれという珍しいトッピングがある。静岡周辺ではだし粉、青のり、味噌だれの3種類のトッピングがあり、静岡はだし粉と青のり、三保は味噌だれと青のり、焼津は味噌だれとだし粉を好む傾向がある。また、讃岐うどんで知られる香川県では、セルフサービスのおでんが人気。店に入っておでんを何本か皿にとり、注文したうどんが出てくるまでおでんをつまんでいる。からし味噌、からし酢味噌など、つけだれも店ごとに工夫されている。

鹿児島市では、鶏がらベースのだしに、麦味噌中心の合わせ味噌、ザラメ、焼酎などを加えて煮込んだ味噌おでんが名物になっている。郷土料理の「と

んこつ」におでん種が入ったような味わいだ。

おでんの魅力に気づいた人が増えたせいか、各地でおでんによる町おこしが始まっている。以前から親しまれていたおでんに注目するほか、新たにご当地おでんを考案するケースも多い。ざっと挙げるだけでも、小田原おでん（神奈川）、西尾おでん（愛知）、新潟雪国おでん（新潟）、富山おでん（富山）、金沢おでん（石川）、小浜鯖おでん（福井）、舞鶴おでん（京都）、玉島おでん（岡山）、広島ソースおでん（広島）、赤碓牛骨おでん（鳥取）、長州おでん（山口）、行橋おでん（福岡）、長崎おでん（長崎）が、町おこしに取り組んでいる。

おでんは「おふくろの味」

おでんに使われるのは、だしに用いる昆布や鰹節、味つけの醤油や味噌や

塩、魚のすり身や豆腐を元にしたさまざまなおでん種、大根や里芋などの野菜などである。まさにおでんは、日本人が慣れ親しんだ味覚の集大成といえる。

おでんはコンビニで買える手軽なファストフードでもあり、懐かしさがこみあげてくるおふくろの味でもあり、心を暖めてくれる酒のつまみでもあり、料理人が腕をふるいたくなる料理でもあるのだ。

日本料理は、焼き物や揚げ物のように「～物」と分類されることが多い。長らく、おでんは鍋物か煮物と思われてきたが、そのどちらでもなく、ひとつの和食のジャンルとして「おでん物」があることを知ってほしい。季節を問わず、おでんはこれからも人々の心を暖めてくれるのだから……。

こだわりの産直鮮魚とおでん

おでんと旬菜魚 中々

JR赤羽駅東口の商店街から一步入った路地にある、落ち着いた店構えの「中々」。入り口の「本日のおすすめ」「青森大間の天然生本鮪」「羅臼の天然ぶり刺、または照焼」「岩手の久慈タコ刺」という丁寧な手書きの看板に食欲を刺激され暖簾をくぐると、まず目に入るのが湯気を立てた大きなおでん鍋。その向こうに鮮魚ケースがあり、各地から取り寄せた魚介類が10種類ほど並んでいる。

飲食業に43年携わってきたご主人の中口雅彰さんが「自分が使いたい食材と飲みたい酒を置く店を」と6年前にオープン。なかでも魚にはこだわり、天然ものだけを産直から築地で仕入れている。この日は網走産の「おおみぞ貝」など珍しいネタも並び、折々に訪れる楽しみがありそう。人気は圧倒的に鮮魚。1月頃は長崎のクエや鳥取の松葉ガニ、寒ブリもいんですよ」とご主人。ほかにも「黒毛和牛タン焼」や、秋には香り豊かなマツタケが入った「比内鶏と木の子鍋」も人気だ。

目当てのおでんは、関西で修行を積んだご主人が毎日ひいているというだ



手前が「おまかせ刺盛」1人前2800円。この日はクジラ、イワシ、サンマ、赤身、中トロ、白イカ、ウニ、久慈タコ、おおみぞ貝、しめサバ、ブリ。奥は滑らかな食感と濃厚な旨みの「イカ正油漬」680円。日本酒は、冷やでも燗でも相性がいいが、やはり冬は「出羽桜」「雅山流」などの燗酒がよく合う。

しがまず絶品。見た目どおり、濁りのない上品な味だ。真昆布と国産どんこ、オリジナルのだしバックを使い、塩味だけで仕上げている。「大事なのは、だしと具材のバランス。冬は菜の花、春先には山菜や新玉葱も入るから、最終的にだしの味を決めるのに、いつも気をつかう」とご主人。イワシを手開きして捏ねた「自家製つみれ」は、一口でその新鮮さを実感。鶏のももとむね、せ



おでんつゆはだしと塩味のみで澄んでいる。常に80℃前後にして煮込まない。左にあるのが燗用の酒タンポ。客の好みや酒質に合わせて温度調整できる。



落ち着いた雰囲気のお店。カウンター10席とテーブルが2つ。

●おでんと旬菜魚「中々」
東京都北区赤羽1-41-1中村ビル1F／☎03-3903-7076／火～土曜：17時～24時(L.O.23時)、日曜・祝日：17時～23時(L.O.22時)／月曜・第3日曜定休

せり(首肉)、ささみ、軟骨の5つの部位を合わせて大和芋でつないだ「自家製つくね」も薄味で後を引くおいしさだ。日本酒もいい。「磯自慢」や「黒龍」「田酒」「十四代」と各地の名酒がそろい、新鮮な刺身との相性は言わずもがな。「越乃寒梅」などの燗酒もしてくれるので寒い時期にはうれしい。とくにおでんとの相性は抜群だ。主人のこだわりが詰まった極上の鮮



東京都北区の王子駅前。2013年、北区と東京商工会議所北支部が10月10日を「北区おでんの日」に制定し、11月10日までの1か月間「北区おでんの街・おいしい街」のPRイベントを展開した。

日本特殊塗料の本社がある東京・北区は、古くから「おでん」に親しんできた町。かつて多くの屋台が建ち並び、荒川など水量豊富な河川にも恵まれて練り物や豆腐を扱う店も多かった。また、おでんといえば日本酒だが、東京23区で唯一の酒蔵も北区にある。気取らない雰囲気の北区のおでん店を訪ねた。

おでん。東京・北区の

「中々」のおでん。大根や玉子など定番もののほか季節の野菜が人気。30種類で各200～400円。写真の盛り合わせは2000円。



魚とおでん、そして日本酒も楽しめる、なんとも贅沢な店である。

自家製練り物と北区の地酒が人気

丸健水産

おでんを北区のシンボルにして地域活性化を図ろうという取り組みが2011年から始まった。「丸健水産」は、その“北区おでん”の会員だ。店を訪ねると、持ち帰りでおでんを注文する女性に、ご主人の堀井浩二さんが「つゆは沸騰させず、煮込まない。はんぺんは最後に入れてね」と気さくに声をかけていた。1958(昭和33)年創業のかまぼこ店で、以前はおでん種の販売と立食だけだったが、十数年前から立ち飲みも始め、大人気。昼は主婦や親子連れ、夕方からはサラリーマンやカップル、若い女性、外国人など実にさまざまな客が訪れる。

店の一番人気は、注文を受けてから煮るはんぺん。2～3分の絶妙のタイミングを見計らってご主人が「はんぺんOK」と皿に乗せると、客が「はいよ」と箸を伸ばす。何気ないやり取りに感心していると、別の客が「夏は新玉葱と桜エビの『新玉天』も甘くてお勧めだよ」と教えてくれた。常連客にとって、こ



「丸健水産」で大人気の「はんぺん」「スタミナ揚」「牛スジ」。下ごしらえに4時間かけた「牛スジ」はとても軟らかくて美味。



「生姜揚」「おこのみ揚」「ネリスジ」「チクワ」「ゲン巻」。「ネリスジ」はマグロとサメのすり身を練ったもの。



おでん種は季節限定のものも含め40種類前後で、60円から。つゆは煮詰まらないよう1日2～3回入れ替えている。

こはまさに生活の一部といった様子。はんぺんをいただくと、見た目どおりふわふわで、噛むと淡雪のようにとろんと溶け、おいしさがふわっと膨んだ。初めての食感と味に思わず顔がほころぶ！すると「その笑顔が俺はたまらないんだよ」とご主人。食べた人も見た人も幸せな気分にくれる一品だ。

このはんぺんをはじめ、おでん種はすべて自家製。とくに練り物はアジやイワシ、ワラツカ、タラなど季節の新鮮な魚のすり身を原料に全十数工程の手間暇をかけてでき上がる。揚げ立て



飲みやすいと女性にも好評の「丸真正宗まるカップ」。おでん4～5品+飲み物の「おでんセット」700円も。

だけに、「生姜揚」は生姜、「スタミナ揚」はニラのフレッシュな風味をいっそう引き立てている。つゆは鶏ガラベースの塩味。醤油は入れないあっさり風味で、関西の人にも好評という。

日本酒は23区で唯一の酒蔵・小山酒造の「丸真正宗まるカップ」。「癖がなく飲みやすいし、地元だから協力したい」と置いている。ただし、ここでの深酒はご法度。もしも足元がふらついたり悪酔いしていたら、主人がすぐにストップをかける。「行けるとこまで行っちゃえでなく、また来てほしいからね」。この安心感も、確かに何度も足が向く理由に違いない。



朝10時半開店で、夕方から持ち帰りや立ち飲み客で一気に込み始める。体にも財布にも優しいおでんは季節を問わず人気。

●「丸健水産」
東京都北区赤羽1-22-8／☎03-3901-6676／10時30分～(L.O.21時)、土曜・日曜・祝日：10時30分～(L.O.20時30分)／第3水曜定休

東西の老舗おでん店。



「たこ梅」本店の暖簾をくぐると、鍋を囲むようにコの字の15席のカウンター。奥にテーブル席がある。45年勤めている店長の山崎隆文さん(右)の話し術は「吉本新喜劇を超える!」と評判。

母の味やふるさとの味を思い出させ、心をほっと和ませてくれる料理がある。そんな自分の中の記憶を求め、老舗おでん店を訪れる客も多い。そのため、鍋を預かる者は長年愛されてきた“店の味”を守りながら、おいしいおでんを提供するのが大事な務め。「たこ梅」と「お多幸」は、それぞれ大阪と東京にある老舗だ。代々の味や姿勢を受け継いできたおでん店は、新たなファンも獲得して繁盛していた。

日本で一番古いおでん店

たこ梅

大阪を代表する繁華街、道頓堀。観光客で賑わうこの地に、日本で一番古いといわれるおでん店がある。1844(弘化元)年創業の「たこ梅」本店だ。初代が「関東煮」と「たこ甘露煮」の「上かん屋®」(現在の居酒屋のような店)を開業したのが始まりという。本店は2002(平成14)年から一時閉店していたが、現在の5代目社長・岡田哲生さん

が昭和レトロな建物をそのまま改修し、2007年に営業を再開させた。その間、「たこ梅」の味は市内にある北店や分店、東店で守られてきたのだ。

ところで、おでんのことを関西では「関東煮」と言うが、これは関東大震災の時に関東の料理人が関西に避難したり、関西の料理人が関東に進出し、関東の煮込みを「関東煮」の名で出すようになったためという説がある。一方、「たこ梅」の「関東煮」は、江戸末期に中国・広東の人たちが食べていた煮込み



独特の食感と風味の鯨3種。左から、ころ900円、さえずり900円、鯨すじ400円。錫の器の酒でおいしささらにアップ。

料理をヒントにしたもので、「広東煮」に由来するのだとか。

店の歴史が長いだけに、親子2代、3代にわたるファンも少なくない。本店で鍋を預かる和田訓行さんは「幼い頃におじいさんに連れてきてもらったという方が、自分の子供と一緒に来られたりします。何十年ぶりに来店された方が『あー、この味』と言っただけだと、僕もほっとしますね」と語る。おでん種や調味料は時代ごとに少し変化しているものの、基本は170年変わらない。和田さんも「たこ梅」の味を覚えるのに、毎日、炊いて飲んでの繰り返しだったそう。

つゆは昆布は使わずにかつおのみ。あとは調味料と食材から出るだしで、



定番人気の大根、こんにゃく、玉子、豆腐。銚子のつゆはうま味がぎゅっと詰まった上品な味。奥は名物「たこ甘露煮」1串300円。

開業以来の追い炊きだ。おでん種は常時30種類くらい。とろ火で煮込まず、下煮しておいたものを強火で短時間煮るのは素材の味を生かすためという。

食材のなかでも目を引くのが鯨。ひげ鯨の舌を1週間以上かけて仕込んだ「さえずり®」や、マッコウ鯨の厳選した皮の「ころ」、アイデア豊富な岡田社長が考案したコラーゲンたっぷりの「鯨すじ」など。希少なさえずりは1本900円とやや高めだが、よそでは食べられない上等なものだけに4〜5本注文する客もいるとか。実際に食べてみると弾力があり、噛むほどに広がる独特の風味が新鮮だ。さらに、季節限定の食材も多いため、旬を味わいに訪れる客も。冬限定で人気なのが、カキや



熱効率は熱伝導率の良い錫のタンポを使って。日本酒がまろやかな味わいになる。



本店の外観。観光中の外国人が立ち寄ることも多い。

●「たこ梅」本店
大阪市中央区道頓堀1-1-8／☎06-6211-6201／17時〜22時50分(L.O.22時30分)、11時30分〜14時30分(土日のみ)／年中無休(年末年始除く)

京都の聖護院大根。売り切れも珍しくないようなので、注文はお早目に。

「たこ甘露煮」は創業以来の名物。通常、火を通すと硬くなるたこが驚くほど軟らかいのは、企業秘密のひと手間を加えているからだそう。醤油と三温糖を継ぎ足し続けてきた秘伝の特製だれで煮込み、外は真っ黒だが切ると中は白。歯応えがあって甘辛く、噛むほどにうま味がじわりと染み出てくる。

日本酒は昔から「白鹿」のみ。これを^{すず}錫のタンポで燗にし、錫のコップで飲むのだが、味がまろやかになって実に美味。そして、最後はおでんの豆腐とつゆをかけた「汁かけご飯」でサラサラッとシメるのがツウ。

江戸期から続くおでんと賑やかで気取らない雰囲気。冬場は早い時間から満席になるが、食材が回転するほど良いだしが出ておいしくなると言う。大阪でぜひ立ち寄りたい1軒である。

昔ながらの関東風おでんを守る店

お多幸

伝統と新しさが混在する東京の真ん中、日本橋。オフィスビルや商業施設が建ち並ぶなか、「お多幸」本店は多くの人に愛されてきた人気おでん店である。創業は1923(大正12)年と古く、戦後間もない1948(昭和23)年に銀座5



「お多幸」の大皿盛り込みは3人前(12品)2,600円、4人前(16品)3,400円、5人前(20品)4,200円。「初孫 魔斬」など燗酒が進む。



創業時から継ぎ足してきたつゆは黒くて味も濃厚。最近、味の濃いおでん店が少なくなったなか、「お多幸」のこの味を求め多くの人がやって来る。

丁目に店を構え、現在の日本橋へは12年前に移転してきた。

この店の特徴は辛目の濃い味つけ、いわゆる関東風おでんだ。かつおと昆布でとっただしに醤油と砂糖を加えたつゆは、65年間継ぎ足してきた伝統の味である。

「初めてのお客様はよく『しょっぱい』とか『喉が乾きそう』っておっしゃいます。でもしばらくすると『また来たよ』って」と語るのは店長の坂野善弘さん。濃いでだけでなく、また食べたくなるおいしさが「お多幸」の味なのである。ゆえに、一番気をつかうのはやはりそのバランス。

「濃すぎてもいけないけど、かといって薄いうちの味ではなくなってしまいます。自分の体調とか気候でも味覚は微妙に変わるから本当に気をつかいますね。甘辛い、旨味のある濃さになるように常に面倒を見ないと」と、手元の大きなおでん鍋に目をやる。坂野さんが店長になったのは5年前だが、店での勤務は18年。前任者である大将が作るつゆを毎日、自身の舌で確認して覚えてきたそう。また、その大将



鍋を預かる和田訓行さん。「おでんもリズムが大事」で、満席時はロックの曲が頭に流れ、箸さばきはさらに華麗に……。



名物の鯨や旬の野菜、練り物などがぎゅっと。昆布を一切使わないかつおだしが、食材から出るエキスと合わさって独特のうま味を作り出す。おでん種も昆布ではなくわかめを使っている。



おでん鍋は2つあり、奥は練り物が中心でつゆの色は黒い。手前は水分の多い種で色は薄く赤っぽい、味はこちらのほうが濃い。別に2つの丸鍋があり、牛スジとじゃがいもを入れている。分けて煮るのは、牛スジはコラーゲンが固まり、じゃがいもはでんぷんが出てしまうため。



おまかせ 4品は880円。鮎色になった大根や真っ白でふわふわのはんぺんなど食欲をそそる。

手前は冬季限定の鱈白子煮780円。とろっとして甘みがあって美味。ふわっとやわらかいかき煮は600円。



茶飯におでんの豆腐を乗せた名物の「とうめし」370円。ランチタイムの「とうめし定食」650円は、客の8割が注文するという人気ぶり。そのため一日300丁もの豆腐を仕入れている。

芋は下茹でしてあるため箸ですぐにちぎれ、とろっと軟らかく素朴な味だ。

酒の種類も日本酒や焼酎、ワインなど実に豊富。地酒の日本酒は純米酒中心で、熱燗なら山形の「初孫 魔斬」がお勧め。濃い口のおでんには、すっきり辛口の日本酒がよく合う。

さらに、この店の名物といえば、最後に食べる人が多いという「とうめし」。茶碗が隠れるほど大きな豆腐は木綿だが、ぷるぷるとして今にも溶けそうな軟らかさ。口に含むと甘辛いつゆと大豆のうま味が舌にとろけ、硬めに炊いた茶飯との食感の組み合わせも絶妙。実はこの「とうめし」、もともとは「いつもの茶飯に豆腐を乗せて」と客に頼まれて出したのが始まり。裏メニューで長年愛されてきたのが、日本橋に移転した際にメニューに加えたという。おいしいものに食欲な常連客の注文から生まれた一品、そんな逸話があるのも老舗らしい。

からよく聞いたのが「おでんは庶民が食べるもの」という言葉。気軽に立ち寄れる雰囲気と飽きないおいしさ、1つ190円からという値段設定は庶民にとって強い味方である。

食材はその色からもだいたい煮込んでいるように見えるが、実は軽く下煮してから取り出し、営業直前に鍋に戻しているため、実際はそれほどでもない。大根も箸で切ると中は白いままで、素材そのもののうま味もしっかり生きている。

人気のはんぺんはその大きさと、ふわふわの軟らかい食感にまず驚く。はんぺんそのものは淡泊だが、少し染み込ませたつゆがいいアクセントだ。ちくわぶは小麦粉を水で練った東京ならではの種。しっかりと煮込んでいるためか粉っぽさがまったくない。いずれも関東以外ではあまり見ないおでん種で、苦手な人も多いが、「お多幸」のはんぺんとちくわぶは味つけもよく合い、お勧めだ。また、冬は里芋、夏はトマトの季節限定メニューもある。里



「笑顔の写真が苦手」という店長の坂野善弘さん。営業中は食事もとらず鍋の面倒を見ている。アドバイザーの資格を持つほど焼酎には詳しい。



1階はカウンターとテーブル席。隅々まできれいにされ落ち着いた雰囲気。2階から4階までは座敷もあるので宴会にもお勧めだ。

オフィスビルが建ち並ぶなか、和の佇まいの「お多幸」。缶入りのおでんのお土産もあり、夜は缶を手に家路につくサラリーマンの姿も。

●「お多幸」本店
東京都中央区日本橋2-2-3／☎03-3243-8282／月～金11時30分～14時（L.O.13時30分）、17時～23時（L.O.22時15分）、土・祝16時～22時30分（L.O.21時45分）／日曜定休

魅惑の静岡おでん。



「あさひ」ではちくわ、糸こんにゃく、黒はんぺん、白焼き、牛スジなど1本100～180円で味わえる。じゃがいもの左奥が黒はんぺん。

「静岡おでん」が注目されている。

種はすべて竹串に刺し、つゆは真っ黒。

魚のすり身を練った黒はんぺんは言わずと知れた名物種。

関東と関西の中間にあって独特の文化を持つ静岡おでんは、

実は戦後間もないころから市民に愛されてきた“ソウルフード”である。

かつて、大人たちは屋台でおでんをつまみに1杯。

子供たちは駄菓子屋でおやつにおでん。

そしていま、静岡おでんを求め遠方からも多くの客が訪れる。

そんな静岡の老舗おでん店で昔ながらの味を堪能した。

地元の人にも愛される老舗

あさひ

家庭以外でおでんを食べるとなると普通はおでん専門店や居酒屋だが、静岡には独特な文化がある。駄菓子屋だ。いまはあまり見られないが、昔は小

な食堂も兼ねていて、子どもたちが学校帰りによく食べていた。

「私も駄菓子屋さんでよく食べましたよ。店のおばちゃんから“一所懸命勉強しなきゃダメよ”なんて説教されながらね。まあ、それが一つの励みにもなったのですが」と語るのは、居酒屋



ご主人の海野睦浩さん。前職は大型船のエンジニアで「接客は苦手」と謙遜するが、笑顔通りの優しい人柄。



大根やじゃがいもなど下準備に手間のかかるものが特に人気だそう。静岡では扱わない白いはんぺんは、関東の客からの注文が多いため出すようになった。



静岡おでんはすべて竹串に刺してある。また、醤油ベースでじっくり煮込んだ黒いつゆが特徴。「あさひ」は1階と2階を合わせ100名近い客が入るため、2つの大きな鍋で煮込んでいる。

屋とおでんの店「あさひ」の2代目店主、海野睦浩さん。店は静岡浅間神社そばの小路を入った住宅街にあり、60年前から地元の人たちに愛されてきた。

「もともとは、おやじと母が裸一貫で始めたんです。『お客様を大事にしろ』が口癖だった」そうで、開店を待つように近所の客が次々とやって来るのは、その言葉を大事に守ってきた証拠。地元で愛される店は何よりの安心だ。

2つあるおでん鍋には数十種類のおでんがぎっしり。そこからたくさんの竹串が伸びている。種をすべて串に刺すのが“静岡おでん”の特徴。つゆは昆



甘辛い味噌をたっぷりからめた名物の味噌田楽100円。静岡の地酒「花の舞」との相性もいい。他にもニンニクと青唐辛子を醤油漬にした「ニンニク醤油」をかけた焼肉なども人気。



味噌田楽のこんにゃくは専用鍋で煮て、温めた味噌をつける。白味噌をじっくり練ることで黒くツヤのある味噌になる。



2011年10月に新築した店舗。外観は高級料亭のようなだが、アットホームな雰囲気で気軽に立ち寄れる。

●「あさひ」
静岡市葵区西草深町28-4／☎054-245-6983
／16時30分～21時30分／月曜定休（月曜が祝日の場合は翌日）

布と鯉節でひいただしに薄口醤油を合わせ煮込んだもの。見た目は真っ黒だが、味は意外にあっさりしている。

立ちのぼる湯気に食欲を刺激され、さっそくいただく。静岡おでん名物の黒はんぺんは、色は関東のつみれに似ているが、やや弾力があり、すり身の粒がない。ふかしてから煮込んだ大根はやわらかくて甘みがあり、ほっとする味わい。しのだ巻きは白身魚のすり身を油揚げで巻いたもので、油揚げにたっぷりと染みたつゆがまたおいしい。「おでんはただ煮込むだけではなく、つゆの調整にすごく手間がかかります。入れる食材で味が変わるから、それをたびたび戻さなくちゃいけない」とご主人。それにもかかわらず1本100～180円という良心的な価格はうれしい限りである。

そして、この店でぜひ試していただきたいのがこんにゃくの味噌田楽。味噌は自家製で原料は白味噌のみだが、1時間半ほど練り込むことで白が飴色に変わり、さらに練ると黒くなるとか。甘辛い濃厚なたれと淡泊なこんにゃくはよく合い、大きいながら2本ぺろり。日本酒も進む一品なので、地酒の「花の舞」と合わせてはいかがだろう。



仕込みをする「三河屋」ご主人の木口元夫さん。濃口醤油と牛スジから出るだしを合わせたつゆは65年ものだ。

「私が子どもの頃は黒はんぺんも大根も玉子も、煮込みじゃなくて甘い味噌を付けて食べていました」とご主人。思い出話を聞きながらいただく“静岡おでん”、最高の庶民の味である。

65年変わらぬ味と雰囲気

三河屋

静岡では、おでんが戦後間もない頃から市民に親しまれてきた。JR静岡駅



「三河屋」の、おでん、揚げ物、炭火焼きの3つのコンロを囲むようなコの字のカウンター。レトロな店内には60～70年代の歌謡曲や演歌が流れ、気さくな店主夫妻と客の笑い声で活気がある。

北口から徒歩10分ほどのところにある青葉通りには、昭和30年代当時、おでん屋をはじめとした屋台が70軒ほど並び、働く人々の憩いの場になっていたようだ。

その青葉通りのすぐそばにあるのが青葉おでん街と青葉横丁。それぞれ20軒前後のおでん店が軒を連ね、夕暮れともなれば提灯に一斉に火が灯る。ふらり暖簾をくぐりたくなる光景である。もともとは屋台で営んでいたのが、

町の再開発に伴い長屋スタイルでの営業になったという。

青葉横丁にある1948（昭和23）年創業の「三河屋」は、開店と同時に賑わう人気店だ。カウンターと調理場が一枚板でつながり、客は10人も入ればいっぱい。笠付きの裸電球が下がり、木製の丸椅子は屋台時代と同じものを特注しているそう。入り口の引き戸がなければそのまま屋台だ。店主の木口元夫さんに“静岡おでん”は初めてと伝え



おでんは100～300円。卵、白焼き、しのだ巻きにも味が染みている。静岡には「萩錦」など銘酒も多い。

黒はんぺん、こんにゃく、牛スジの「静岡3点セット」440円を、だし粉と青のりをかけていただく。酒は清水区の地酒「正雪」の純米吟醸。

ると「じゃあ“静岡3点セット”がいいかな？」と薦めてくれた。

目の前のおでん鍋を覗いて真っ黒いつゆに感心していると「うちのは65年間継ぎ足し継ぎ足してきた味。濃口醤油を使っていて、だしは牛スジだけ。甘みは練り物から出るんですよ」とのこと。先代から言われ、頑なに守っているのが「大根は入れない」。理由は大根の水分でつゆの味を変えてしまうから。鍋底で焦げやすいじゃがいもも使わない。定番の人気種がなくとも連日賑わう店なのである。

“静岡3点セット”をいただく。名物の黒はんぺんは、ふわふわの白はんぺんとは違い食感がしっかりあって、新鮮なイワシやサバの風味が生きている。こんにゃくは驚くほど弾力がある。牛スジは切り出しも混ざっていて旨みも菌ごたえも楽しめる。どれもつゆに負けない主張があり、それがいい調和を生んでいて本当においしい。

「静岡おでん」には、おでんに「だし粉」と「青のり」をかけるという独特の食べ方がある。だし粉はイワシとサバを削り粉にしたふりかけで、おでんとの相性は抜群。寒いこの時期、地酒の「萩錦」や「正雪」を飲みながらおでん



つゆは醤油と牛スジから出る脂で黒く光っている。おでん種は12～13種類あり、夕食のおかず買いに来る客も。

青葉横丁にはおでん店が17軒並び、「三河屋」は裏通りに面した端にある。夕方になると各店の赤提灯が灯る。

●「三河屋」
静岡市葵区常磐町1-8-7 静岡青葉横丁／☎054-253-3836／17時～22時／日曜定休、第2第3日曜・月曜連休



爽やかな味の「静岡割り」400円も静岡名物。濃口おでんのシメの1杯にお勧めだ。「三河屋」では本山茶の煎茶を使っている風味も良い。

を味わえば、大いに箸が進む。ここでは揚げ物や炭火焼も人気で、黒はんぺんはフライにして65年ものの秘伝ソースでいただいてもおいしい。炭火で焼くレバーや「精肉」も、鮮度の高い素材を使っているため美味。そして、焼酎を煎茶で割る「静岡割り」。爽やか風味で、締めにお勧めだ。

心ゆくまで“静岡おでん”と静岡の酒を楽しんだら、残った竹串が勘定書き代わり。長さや形で値段がわかるので足せばいい。これも屋台時代から続く工夫。昭和レトロな雰囲気とおいしいおでん、気さくな店主夫妻とのおしゃべりに、心まで温かくなる。出張の際、東海道新幹線を途中下車して立ち寄る人が多いのにも納得だ。