創刊700号記念

佐渡 裕 世界のマエストロと巡り 世界のマエストロと巡り

美味なる国の食遺産を訪ねて

美しい一点。

「特別対談

「特別対

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対談

「特別対

「特別

が一点ものくをあなたに報と日本の名ブランドがコラボトー・作物は子&山中伸弥

特別2大付録

1 モーツァルト、ベートーヴェン、 J・シュトラウス1世ほかによる名曲を 全15曲収録

祝祭」のベスト·CD オブ・クラシック

2 創刊号から700号まで もう一度作りたい、あの味を厳選

家庭画報の「レジェンド・レシピ」20

遺産

音楽の殿堂「サントリーホール」 30年の軌跡

家庭画報ビューティアンバサダーが贈る 美を磨く「至福の時間」

該上特別基組

石山寺「勅封秘仏」御開扉

〈新連載〉

原田マハ恋愛小説「移動祝祭日」

狐野扶実子「パリ風おもてなしのひと皿」 中村七之助「中村七之助の真情」 伝統の味に、新たな時代の味も加えて

飘亭玉子-

桑原櫻子さん、後藤加寿子さん、 馬場香織さん(料理研究家)

江戸時代から名物として伝わる瓢亭玉子に、歴代の当主が時代 の要望に応えて始めた朝がゆ、鶉がゆ、松花堂弁当などが加わ り、創業以来400年余り暖簾を守り続けてきた「瓢亭」。「瓢亭 玉子にはやや小さめの卵が使われていて、黄身のおいしさを余 すところなく味わえます」(馬場さん)。「朝がゆはできたての白 がゆに銀あんをかけていただくシンプルな一品ながら、夏にな ると食べたくなる味です」(桑原さん)。

京都市左京区南禅寺草川町35 ☎075(771)4116

◎11時~19時30分(LO) 不定休

昼2万3000円~、夜2万7000円~、

からず受けています。その京料理の真髄を今 づかいなどは、いわゆる京料理の影響を少な に受け継ぐ老舗料亭が守り伝えてきた伝承の 全国各地にある日本料理店の料理や献立、器

本誌ゆかりの皆さまが推薦する、未来に残したい二都の味をご紹介します。

食文化のみならず、あらゆる日本文化の中心地である京都、日本の首都である東京。

朝がゆ6000円(すべて税込み)。要予約。







上右・14代当主の髙橋英一さんと 次代を継ぐ髙橋義弘さん。 上左・趣ある座敷でいただく料理は格別。 下右・葛たたきした鱧と松茸の煮物椀。 豆腐地を混ぜ込んだ南禅寺麩とともに。 下左・朝がゆには椀物や焼き物もつく。

朝がゆ



花脊の野趣と都の風雅をあわせた献立

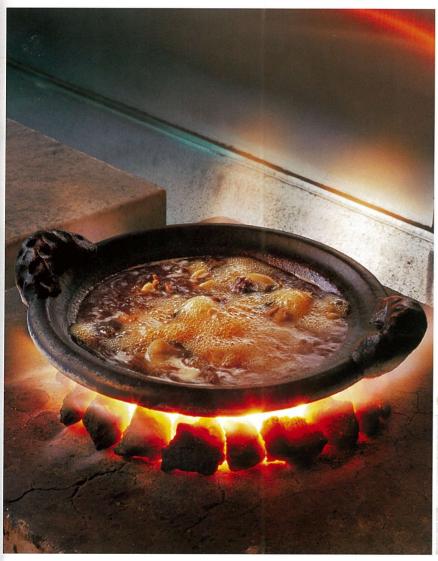
摘草料理——美山莊

推薦者 馬場香織さん

鞍馬から山あいの道を北へ、車で1時間ほど走ると花春の里に 着きます。かつて大悲山峰定寺の宿坊だった料理旅館「美山 荘」では、素朴な野草料理に茶懐石の心を取り入れた摘草料理 が楽しめます。「贅沢な食材が使われている料理ではありませ んが、心を込めた料理を丁寧に出してくれます。孟宗竹を切っ て器にしたり、山椒の枝とともに川魚を盛りつけたりと、自然 と料理との調和が素晴らしい」(馬場さん)。 京都市左京区花脊原地町375 ☎075(746)0231 料理のみの利用は1万5000円~(@12時~19時30分LO)、 宿泊は1室2名利用で1泊2食付き1名4万5000円~。 いずれも要予約。

理ともいえます。専門店、仕出し料理など、 京に根づいた食文化を受け継ぐ店の味です さまの要望に応えんがために生まれてきた料 彩な広がりを見せました。それはまた、







佇まい、味わいに漂う老舗の風格

すっぽん鍋――大市

推薦者 江崎美惠子さん(料理研究家)、桑原櫻子さん

2000度近いコークスの炎に包まれた土鍋の中には、一口大に 切った5年もののすっぽん。うまみを逃さぬよう一気に火を入 れ、すぐに座敷に運ばれます。「冬になると、このお鍋が恋し くなります。臭みがまったくないのは、特別な餌を与えている から、と聞いたことがあります」(江崎さん)。滋味あふれるス ープを心ゆくまで堪能した後は、丸餅と卵黄を入れた雑炊で締 めくくり。身も心も芯から温まります。

京都市上京区下長者町通千本西入ル六番町 ☎075(461)1775 彎12時~13時(入店)、17時~19時30分(入店) 火曜定休 すっぽん鍋のコースは1人前2万4000円(税込み)。要予約。

進化を続ける仕出し専門店の味

花見弁当 — 菱岩

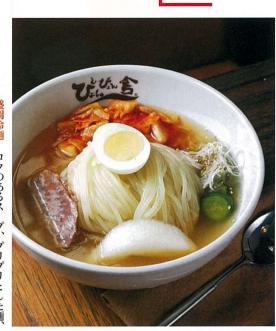
推薦者 貴道裕子さん(てっさい堂)

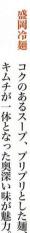
京都の人々を相手にお弁当や出張料理などの仕出しを生業とす る「菱岩」。「お弁当は芝居の幕間や会食の席でお召し上がりい ただくもの。前に出すぎてはいけません」と語るのは5代目主 人の川村岩松さん。片手で持てて膝に置きやすい大きさ、折り の深さなど、代々の当主が工夫を重ね、現在の形となりました。 「お弁当といえば菱岩さん。京都を代表するお店ですね。やは りだし巻き卵が絶品です」(貴道さん)。

京都市東山区新門前通大和大路東入心西之町213

☎075(561)0413 **圖**11時30分~20時 日曜·最終月曜定休 一段弁当3000円~、二段弁当8000円~ お弁当は1個から注文可。要予約。







推薦者 豊村 薫さん

ぴょんぴょん舎

岩手

のうまみを存分に引き出したスープは格別なおいしさです。 になっているのだと思います」(豊村さん)。超軟水で素材 を大切に考えていると聞いたからです。水が味の決め手 ト」への出品をきっかけに全国に知られるようになりま 半透明の麺は、三〇年前に開催された「日本めんサミッ 馬鈴薯でんぷんを主材料とするつるりとのど越しのよい 朝鮮半島から渡ってきたかたがたが、祖国の冷麺をもと した。「このお店の冷麺が好きな理由は、使っている、水、 に、盛岡の風土に合わせて工夫を重ね誕生した盛岡冷麺。

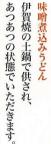


—田丸屋

推薦者 江上栄子さん、松本忠子さん 水沢うどん

うどんの元祖と呼ばれるお店。一五年ほど前からだしの 群馬・伊香保温泉に程近い、水澤観音の門前にはたくさ によくからむ細い麺の『ばらのりうどん』も、つるつる 三角のざるに盛りつけたうどんはもちろんですが、だし に替え、より端正な味わいに進化。「水沢うどんの代名詞、 素材を利尻の香深産昆布と本枯れのかつお節、まぐろ節 八二)年創業のこちらは界隈で最も古い歴史があり、水沢 んのうどん専門店が立ち並びます。なかでも天正十(一五

とのど越しがよく忘れられない味です」(江上さん)。



蓋を取り皿に使うのが名古屋流。



水沢うどん 三角のざるにのった「もりうどん」(左) のどごしのよい細麺の「ばらのりうどん」

うどんすき -美々卯 本店

大阪

「うどんすき」発祥のお店。大正時代の面影を残すアプロ 私は子どもの頃からの大ファンです。こしのある太打ち は別ものです」(馬場さん)。コクの出る宗田鰹を毎日削り、 素材を取り合わせていただくお鍋は、庶民的なうどんと れいに下ごしらえされた季節の野菜など、新鮮な山海の のうどんに、鶏肉、はまぐり、生きた車海老、生麩、き ーチや玄関など、老舗の風情も魅力です。「大阪生まれの

割子そば

推薦者狐野扶実子さん(料理プロデューサー)

中国山地蕎麦工房 ふなつ



供され、「色の濃い太めの粗挽きそばは、、すする、より、 地元産です。 来種などのそば畑を持ち、温度管理に留意しながら石臼 この地方独特の「割子」と呼ばれる朱色の三段の器で提 で自家製粉。醬油や薬味の辛味大根、ねぎなどの野菜も できます」(狐野さん)。ご主人は奥出雲で二町歩ほどの在 っかり嚙み締めるごとに、そばの持つ甘みや風味が堪能 、食べる、という表現がぴったりのモチモチした食感。し 松江城の西側、藩主菩提寺の月照寺近くにあるお店です。



愛知

岡本啓子さん、斎藤由香さん、

たい味であり、 と、三年醸造の赤味噌が調和する味わいに、ファンが多 職人が毎朝打っているうどんは、こしが強い独特の歯ご 豆味噌のなせる業だと思います。名古屋に行ったら食べ い味噌煮込みうどんの専門店です。「コクの強さは尾張の たえが特徴。かつお節、 した麺が好きです」(斎藤さん)。 赤味噌とだしが合わさった深みのある味と、もっちりと 後世にも残したい味です」(馬場さん)。 あじ節、 とりガラでとっただし

祇園 おかる 京都

推薦者 藤田貴子さん(料理研究家)

祇園で大正末期に創業されたお店で、うどん、 で営業しているので舞妓さんがたにも人気です のり甘くて、現代のとがった味とは違う昔懐かしさがあ らっているというこの油揚げは分厚く、薄味ながらほん と呼ばれるタイプのきつねうどん。京らしい柔らかいう などをいただけます。「私が好きなうどんは、『甘ぎつね』 ん)。最高級の利尻昆布でとるだしもおいしく、夜遅くま 大きな油揚げがのっています。 レトロなお店の空気感も好ましいです」(藤田さ 特別に作っても そば、

ぴょんぴょん舎 稲荷町本店

数寄屋造りの

岩手県盛岡市稲荷町12-5 **☎**019(646)0541

風情ある店舗は旅情も誘います。「少し細めでつるっと柔

おいしさ際立つ鴨もも肉のうまみが絶妙。

らかいうどんも京都ならではだと思います」(大原さん)。

徵11時~23時30分(LO22時30分) 無休 「盛岡冷麺」820円。

まい、今は京都を訪ねるたびにお店に伺っています」(中

かし、そのふんわりとした味わいにすっかりはまってし ったく違い、最初にいただいたときは戸惑いました。し

村さん)。利尻昆布に宗田節、鯖節でとっただしに、

らかいそば、色も風味もやさしいおつゆは江戸前とはま

京都・中京で江戸時代から続く生そばの老舗。「太くて柔

大原千鶴さん、中村奈津子さん

鴨なんば

晦庵 河道屋本店

京都

田丸屋

群馬県渋川市伊香保町水沢206-1

☎0279(72)3019

2010 2010

(売り切れ次第終了) 無休 「ばらのりうどん」1100円、 「もりうどん(二色つゆ)」1000円。

山本屋本店 大門本店

愛知県名古屋市中村区太閤通6-5

☎052(482)2428

營11時~22時(LO21時30分) 無休 「味噌煮込みうどん」1080円(税込み)。

祇園 おかる

京都市東山区八坂新地富永町132

☎075(541)1001

徵11時~15時、17時~翌2時30分

(金曜・土曜は~3時) 無休 「甘ぎつねうどん」720円(税込み)。

晦庵 河道屋本店

京都市中京区麩屋町通三条上ル

☎075(221)2525

營11時~20時 木曜定休

「鴨なんば」1000円(税込み)。

美々卯 本店

大阪市中央区平野町4-6-18

☎06(6231)5770 ②11時30分~21時30分

日曜・祝日定休

「うどんすき」1人前3500円。

中国山地蕎麦工房 ふなつ

島根県松江市外中原117-6

☎0852(22)2361

②11時~15時(売り切れ次第終了) 月曜定休 「割子そば」750円(税込み)。

香川県丸亀市飯山町西坂元1373-3

☎0877(98)4818

営9時~14時

(麺が売り切れ次第終了) 火曜定休(祝日の場合は翌日)

「釜玉うどん」1玉270円、 2玉370円(ともに税込み)。

立花うどん 久留米

福岡県久留米市東合川5-6-1

20942(44)3939

灣9時30分~21時(LO) 火曜定休(祝日の場合は翌日) 「ごぼ天うどん」440円(税込み)。 **釜玉うどん** 丼を持って並び、自分でトッピングしてつゆを注ぐセルフサービス式。

調理によるおいしさは、讃岐うどん王国万歳!と讃えた

お取り寄せで楽しんでいます」(中村さん)。卵を割り入れ

くなるほど。気軽に行けるエリアではないので、普段は

だく釜玉うどんのほか、かけうどんもおすすめです。 た丼にゆでたてのうどんを入れ、薄口醬油をかけていた は忘れられません。お店の一角でござに包んで足踏みし

て製麺される打ちたての麺と、それを生かすシンプルな

たに教えてもらい初訪問したときの、

衝撃的なおいしさ

地元のか

『並ぶ根性があればこのお店は外せない』と、

鴨なんば 鴨とねぎ、そしてだしのうまみが融合。うどんも人気。

推薦者 河合真理さん どぼ天うどん 立花うどん 久留米

私は、ごぼうの天ぷらをのせた『ごぼ天うどん』 事で久留米に通っていますが、駐車場はいつもいっぱい。 ジですが、お隣、久留米のこの店のうどんは、モチモチ とかつお節のだしに九州産の薄口醬油で、あっさりめ。 です」(河合さん)。生地を充分ねかせて熟成させてから三 した中にしっかり弾力があります。一五年近く毎月、仕 博多のうどんといえばこしがなく柔らか、というイメー ゆでたてを供します。 つゆは利尻昆布 が好き

福岡

127

香川

静岡

推薦者 豊村 薫さん

魚正

岡山

をかけた具を一五~二〇種類ほども使ったちらしずしで 生魚は入れずに酢じめ魚や焼き穴子など、それぞれ手間

す。魚介は瀬戸内産、野菜は近郊から。江戸時代に藩の

倹約令を逃れるために具を重箱の下に敷き詰め、

米だけ

に見せかけたという物語のある郷土ずしが、現代では豪

推薦者 松本忠子さん

くれるすし店ですが、持ち帰り用の二通りの 炊いた桜海老がたっぷり。お手軽で重宝です」(松本さん)。 桜海老を使い、はまぐりや蒸しあわび、巻き海老を取り らしすし」も魅力。、駿河湾の宝石、といわれる由比産の ル。「すしめしに刻んだ油揚げやもみのりを混ぜ、薄甘く 合わせた「駿河 桜えびすし」は豪勢な内容。一方、NH 本買いのみなみまぐろのさまざまな部位を堪能させて 「駅弁50選」に選ばれた「桜えびすし」はリーズナブ 一桜えびち

鯖へしこのなれ

推薦者 杉本節子さん 民宿 佐助

感銘を受けました。程よい酸味と甘み、奥深いうまみが 鯖のぬか漬け「へしこ」を塩抜きし、ご飯と麹で一五日 い純粋な製法を守ります。 でとれた鯖に自家製の米を使用し、 から 『味の箱舟』 に認定されました」(杉本さん)。 若狭湾 れ、京の都に海産品を提供してきた国。小浜の鯖街道の ほど漬け込んだ飯ずしの一種。「若狭は 体となった味は、平成十九年に国際スローフード協会 田鳥地区へ取材で行き、このなれずしに出合って 酒やみりんは使わな 『御食国』と呼ば



細く長い糸の

ような錦糸卵がのった逸品です」(杉本さん)。 京都の風情を写します。「京ちらし寿司も、 また別格です。包みに巻くかけ紙も季節によって異なり シュな味わい。一方、持ち帰ったものはなれた味がして、 年創業の風格ある店内でいただけば、さっぱりとフレッ 布の香りなどすべてが素晴らしい」(馬場さん)。一七八一 脂ののった真鯖の身の厚さ、しめ具合、まとっている昆

長野県飯山市富倉1769

火曜定休 「笹ずし」5枚1組700円(税込み)。

味千

静岡県伊豆市小下田1906-1 ☎0558(99)1500 ②9時~18時

水曜・木曜定休

「きびなご寿司 盛り合わせ」1700円、 持ち帰り用は700円(ともに税込み)。

末廣鮨

静岡市清水区江尻東2-5-28 持ち帰りは10時~18時30分 水曜定休

「駿河 桜えびすし」1944円、 「桜えびすし」562円(ともに税込み)

民宿 佐助

福井県小浜市田鳥36-47

☎0770(54)3407 年末・年始休

「鯖へしこのなれずし」は11月~4月の限定品で ご飯や汁がついて3000円。

徳山鮮

滋賀県長浜市余呉町川並1408

☎0749(86)4045

営12時~14時、18時~20時 不定休 昼8000円~、夜1万2000円~(ともに コースも鮒ずしを含む)。要予約。

いづう

京都市東山区八坂新地清本町367

(日曜・祝日は~22時) 火曜定休(祝日の場合は営業) 「鯖姿寿司」1本2人前4860円、

「京ちらし寿司」3240円(ともに税込み)。

京都市中京区新京極通四条上ル中之町565

月曜定休 「むしずし」1400円。

吉野煮

大阪市中央区淡路町3-4-14

☎06(6231)7181

②9時~20時30分(LO) 土曜・日曜・祝日定休 「箱ずし」1674円~(税込み)。

園12時~13時、17時~20時30分 (ともに最終入店) 日曜・祝日定休 「備前ばらずし」は2名以上の完全予約制で1名3700円。

居酒屋とくさん

徳島市寺島本町西1-42 野々瀬ビル

☎088 (654) 1930

營17時~23時(LO22時) 日曜定休 「ぼうぜの姿寿司」470円。



福井

ぼうぜの姿ずし 一尾分が一人前。 すだちの香りが広がる、 きりっとした味わい。

京都

推薦者 馬場香織さん、中村奈津子さん、

「半身の真鯖を使った見目形の美しさもさることながら

居酒屋とくさん

推薦者

河合真理さん

造りの建物も、

もあって目を見張ります」(豊村さん)。風情のある数寄屋 華版に。「魚介の質のよさが一目でわかり、ボリューム感

足を運びたい魅力を湛えています。

ではの美味です。一番の旬は九月~十月の秋祭りの頃で 頭からまるごと食べられます」(河合さん)。特産のすだち 詰めた押しずしに。酢で骨まで柔らかくなっているので、 す。「、ぼうぜ、とはいぼ鯛のこと。東京では焼き物しか 祭りずしとして伝わる、徳島の秋を代表する名物料理で すが、「居酒屋とくさん」では通年いただくことができます。 いた丸のままで背開きにして塩と酢でしめ、すしめしを お目にかかれませんが、徳島では小さめのものを頭がつ 新鮮なぼうぜが豊富にとれる土地なら

徳島