

「うなぎ」^{まぜる} × 「梅干し」 =

禁断のひつまぶし

～うなぎ専門の店「志ぶき」のおひつまぶし～



食べ合わせの常識を 破った専門店

浜松屈指の温泉郷、かんざんじ温泉街にある「志ぶき」は、創業50年を超える老舗のうなぎ専門店。浜名湖直送のうなぎを背開きで焼き、風味を出してからふんわりと蒸し、二度あぶつてからタレにつけて焼き上げる。秘伝のタレは、先代から継ぎ足してきた変わらぬ味。甘辛い中にも、あつさりとした味がうなぎのうま味を引き立てている。

そんな伝統の味を守る「志ぶき」が、一風変わったひつまぶしを提供している。薬味に梅干しを添えているのだ。うなぎと梅干しは食べ合わせが悪いのでは？ 「うなぎの濃厚な味と梅干しの酸っぱさが抜群に合うんですよ」と語るのは二代目店主の山崎暁史^{あきふみ}さんだ。

「10年前から出していますが、今のところ体調を崩したという苦情はいただいておりません(笑)」

D A T A

店名/うなぎ専門の店「志ぶき」
料理名/おひつまぶし
価格/2600円
住所/浜松市西区館山寺町
2252-1
営業時間/11:00～15:00、
17:00～20:00
(土日祝は11:00～20:00)、
水曜定休(月曜は昼のみ営業)。
問い合わせ/
TEL.053-487-0153
<http://www.shibuki.jp>

きつかけは、従業員のまかない食

なぜ、うなぎと梅干しを一緒に出しているのだろうか? 「従業員のまかないの時間に、うなぎと合う薬味をいろいろ試してみたいんです。中でも、梅干しの酸味がうなぎの脂っこさをサッパリさせてくれておいしかったんですよ。食べ合わせの言い伝えは知っていましたが、それを逆手にとってPRすれば面白いんじゃないかと思いついて」と山崎さん。

最初は、梅干しを見た瞬間首をかしげるお客もいたそうだが、そのユニークな発想とおいしさが口コミで広まり、今では全体の約4割がこの「禁断のひつまぶし」をオーダーするようになってきたという。

豆コラム

どんな梅干しと合うの?

梅干しならどんなものでうなぎと合うというわけではない。「志ぶき」のご主人がいろいろ試してみた結果、意外にも市販のごく普通の梅干しにたどり着いた。有名な「紀州梅」だと甘過ぎて、うなぎのタレと喧嘩してしまう。そうかといって、酸っぱ過ぎるのも当然NG。ほどほどの塩加減が食べ合わせのポイントと言えそうだ。



言い伝えを忘れるほどクセになる味!

では、いよいよ試食。まずはそのままうなぎ重風に。身がふわっとしてやわらかく、皮はカリッと香ばしい。2杯目は、ごま、青じそ、あさつき、わさびを混ぜて。最後に、梅肉をのせて昆布だしを注ぎ、梅茶漬けにしてみる。「おつ、おいしい!」。くど過ぎず、まろやかな味で、サラサラと何杯でもいけそうだ。食べ合わせのこなどすっかり忘れていた。

これからうなぎを食べるときは、梅干しがないと物足りないと思うかもしれないなあ。それほどクセになりそうな衝撃的な味だった。

地元クチコミ

うなぎもおいしいのですが、タレの濃さが私好みです。うなぎと梅干しの食べ合わせは、おいしくて食べ過ぎるから良くない!と解釈していたので、ここで初めて食べたときは、「気の利いた店だな」と思いました。
●年に10回以上は「志ぶき」に行く則竹順子さん (浜松市中区小豆餅在住・33歳)



10年以上通っています。このうなぎは皮がパリッとして、身はふっくら。しかも、味が安定しているから好きです。人に紹介すると、ほとんどの方が常連さんになりますよ。店の落ち着いた雰囲気もいいですね。

●うなぎと梅干しのひつまぶしが大好きな金田英理さん (浜松市西区館山寺町在住・41歳)



志ぶき主人 山崎暁史さん

プロフィール

1966年、浜松市西区館山寺町生まれ。東京赤坂の割烹料理店で修業を積んだ後、1992年に帰郷し、家業を継ぐ。1998年より2代目店主に。本場浜名湖うなぎの美味を伝えようと日々調理場に立つ。趣味は映画鑑賞とクルマ。

Web Page

山崎さんインタビューの詳細は…

浜松の元気

検索

浜松市シティプロモーション情報

WEBサイト「浜松の元気」

<http://www.hamamatsu-genki.jp/>



サッカー解説者 武田修宏さん

プロフィール

浜松市出身。サッカー日本代表やヴェルディ川崎(当時)で活躍。引退後は、サッカー解説者を務めるほか、タレントとしても力を発揮。2005年から、浜松市親善大使「浜松市やらまいか大使」に。

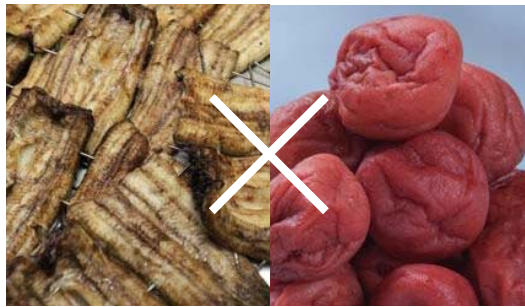
浜松で生まれた自分にとって、浜松の素晴らしさ第1番は、昔からある伝統的なお祭り、「浜松まつり」かな。
小学生のころから、昼は中田島砂丘で凧揚げ合戦、夜は華やかな屋台引き。浜松の人の気質は、豪快で明るく、負けず嫌い。僕の行動力は、浜松まつりで培われたものかなあと 생각합니다。
2番目は、自然かな。中田島砂丘は浜松の小学生にとって、遠足の定番。だし、浜名湖や天竜川などの自然の中で育てられた感じがします。大人になった今も、夏に帰った時は、伝統的な浜名湖の「たきや漁」を楽しんでいます。
3番目は、やっぱり浜松と言えば、浜名湖のうなぎ! 小学生時代からよく食べていましたし、最近でも浜松に戻ると必ず食べています。特にこれからの季節はうなぎを食べて体力をつけないと暑い夏は、乗り越えられないですよ。浜松には、素晴らしい大自然、おいしいグルメがあり、明るく負けず嫌いの優しい人々がいます。ぜひ浜松を旅してください。

Column

小学生時代から続く 僕のベスト3

うなぎと梅干しの食べ合わせ

良い?



悪い?

昔から、「うなぎと梅干しを一緒に食べると体に良くない」と言い伝えられてきた。実際に、この食べ合わせを避けている人も多いようだ。果たして、本当にそうなのだろうか？
 栄養士の鈴木裕子先生に、専門の立場から真偽のほどを伺ってみた。



栄養士 鈴木裕子さん

プロフィール
 東海調理製菓専門学校 管理栄養士。
 1986年より、同校で栄養学と調理理論を指導する。愛知学泉大学家政学部卒。魚料理を作ることも食べることも大好き。静岡県湖西市出身。

贅沢の戒めや
 食中毒予防として波及

言い伝えは？

「食べ合わせ」は、もともと古代中国の陰陽五行説に基づく思想から生まれた「食養生」や「食禁」が日本に伝えられたもの。奈良時代から平安時代には律令や医療に採用されたり、江戸時代には、儒学者・貝原益軒が著した「養生訓」にも食べ合わせが書かれており、一般大衆に広く知られるようになりました。

「うなぎと梅干しは食べ合わせが悪い」という言い伝えですが、根拠としては次のようなことが考えられます。まず、梅干しは胃酸を分泌させ、食欲を増進させるので、うなぎを食べ過ぎないように戒めるため。もうひとつは、うなぎが腐っていても、酸っぱい梅干しを食べると感覚が麻痺してしまうので、食中毒を恐れたのではないかと推察されます。

エネルギー代謝が
 アップして相性ぴったり!

栄養学的には？

うなぎは、疲労回復効果の高いビタミンB1やタンパク質を豊富に含んでいます。梅干しにも、食欲増進、疲労回復効果のあるクエン酸がたっぷり含まれているため、うなぎと一緒に食べることで、エネルギー代謝がより活発になり、スタミナがアップします。ですから、「うなぎと梅干しの食べ合わせは良い」と言えます。ただし、食べ過ぎると、うなぎの脂肪と梅干しの有機酸が混ざり合って腹痛を起こす場合もあるので注意しましょう。過ぎたるは及ばざるが如し、先人の教えです。

一方、「食べ合わせ」と栄養学的見解が一致する場合があります。たとえば、天ぷらとスイカ。「水」と「油」で消化不良を起こしやすいため、避けたほうが良いでしょう。