茨城県・水戸市

夏のあんこうに舌つづみ

まずはご当地グルメ調べから

茨城県ご当地グルメを調べました。全国的なところでは水戸納豆，常陸牛，奥久慈軍鶏，Ｂ級グルメ的なところでは日本三代稲荷のひとつの笠間稲荷神社とかけた笠間稲荷すし，那珂湊焼きそば，龍ヶ崎コロッケ，取手市とかけた鳥手羽かくれんぼ，真壁名物うまかべすいとん，古河の七福カレーめん（市内にある黒岩食品が全国一の唐辛子取扱量を誇り，カレー粉を作っている）等いろいろありますが，どれもなじみがありません。私の開業地である筑西市のご当地グルメ「しょーびき餅」すらよく分からない。

ということで，あんこうに絞り，水戸市内も名店といわれる「山翠」に家内と食べに行きました。

あんこうの氷鍋

あんこうの肝味噌焼き

あんこうの氷鍋 あんこうの肝味噌焼き

栃木県の自宅から東関東自動車道をひた走り，車で80分。水戸市泉町にある「山翠」の１階は観光バスのお客でごった返しておりました。中居さんに鍋なんてあるのかな？　と聞くと季節ではないのでありませんとの返答。当然です。

でも，今年から夏のあんこうメニューが始まったと勧められ，あんこうの氷鍋，あんこうの肝味噌焼き，あんこうのから揚げ，奥久慈軍鶏の平鍋（鬼平犯科帳の中にある鍋屋五鉄がモチーフ）を注文しました。

あんこう自体には味はなく，いろいろな薬味が用意され一緒に食します。あんこうの肝味噌焼きは，食べた跡にご飯を一膳混ぜ最後のしめにします。

仲居さんのお話では，主に北海道，青森で取れたものを使うとのことでした。夏場は肝が育っていないため，なかなかお客さんに鍋は出せないが，その代わりに夏メニューを考案したそうです。

水戸山翠本店

観光の目玉に育つ

その昔，茨城の漁港であんこうは，捨てるほど水揚げされたそうです。また食べ方も漁師さんがどぶ汁（吾子夜鍋）と称して食べるくらいであった郷土料理を，創業65年あんこう鍋の元祖と知られる「山翠」の創業者が，しょうゆ仕立て，隠し味に焼き味噌を使い，観光の目玉に育て上げたということでした。

福島第一原子力発電所事故に伴うアンコウの検査結果について，県への問い合わせが増えているそうですが，これまでの放射性セシウム検出の最高値は73Bq/Kgと規制値を大幅に下回っているようです。

食の文化を守るのは大変であると思いつつ，ちょっとした小旅行を家内と楽しんだ一日でした。

（浅見純郎・73回記）