

## 暑くなると「うなぎ」が食べたくなります

2018年の関東の梅雨明けは、なんと6月28日。とても早い梅雨明けでした。気温はすでに30℃を超えています。こうなると、日本人は、「うなぎ」を食べたくなりますよね。とくにお歳を召した方の「うなぎ」偏愛度は強いです。筆者にとって印象深い「うなぎ」の味をご紹介します（偏っていると思いますが、ご容赦ください）。

### ①「日本橋いづもや本店」日本橋本石町 JR 新日本橋駅から徒歩3分

もう、この歳になったら「思いっきり贅沢」してもいいと思いはじめました。「思いっきり贅沢」を、さっそく実行に移します。前に勤めていた会社の近くにある老舗の「日本橋いづもや本店」。ランチに、昭和21年建造の建物の座敷を予約し、これから食べられなくなるかもしれない「日本鰻」をいただきました。ランチ探検隊（わたくしが隊長です）の仲間を誘いました。江戸通りを見下ろす老舗の2階。風情のある部屋で、「焼きたてのうなぎ」をいただきました。「う〜ん」とうなりました。「絶品です」。さすが老舗の味。格別です。実は、この時期、いやなことがあり、少し落ち込んでいましたが、とても元気になりました。仲間と「うなぎさん」に感謝です。



### ②「近三」日本橋小伝馬町 日比谷線・小伝馬町駅から徒歩3分

元裁判官（知財部門）、知財協の元専務理事、特許庁の元審査部長と一緒にランチしました。不思議なメンバーです。B級グルメの元専務理事がお店を選んでくれました。ここ「近三」です（「きんさん」と呼びます）。日本橋とは言え、中心から少し離れた場所にあります。そのせいか、安いです。「うな重」は「梅」「竹」「松」の3種。「竹」¥3,850を選びました。右の写真です。ごはんが見えない状態です。味は「ねっとり」感を強く感じました。江戸の下町の味、庶民の味だと思いました。高級うなぎ店と一味違います。いい味でした。



### ③「はし家」三重県津市 津駅から徒歩5分

関東風のうなぎも美味しいですが、関西系も美味しいです。関西系を食べるなら、三重県津市の「うな井」をお勧めします。津は、ひとりあたりのウナギ消費量が日本一なのであります。店舗により、味が異なるようで、津市民に訊くと、さまざまな店が一番に挙げられます。小生は、異邦人なので、名の知れた「はし家」しか、行ったことがありません。でも、「津のうな井」のレベルを知るには充分、感動してしまう量と味でした。右の写真は「特上のうな井」、肝吸いとおしんこがついて¥2,860。うなぎの量が多いと見えるのですが、実は、ご飯の中に、もう一層、鰻が敷かれているのであります。感動しました！関東系と違って、パリッとした外側、ジュワッと染み出す脂、意外と濃い色のタレ。異文化との出会いであります。津在住の会社の先輩のご紹介です。



### ④「八十八・石川町店」横浜石川町 JR 石川町駅南口から徒歩1分

東京には鰻の名店が沢山ありますが、横浜にはあまりないのです。たまたま「石ちゃん」と振分親方のグルメ旅を見ていたら、横浜にもすばらしい鰻の店があることがわかりました。「八十八」という店です。調べてみると、石川町に支店があるのを発見。その店は、通っている整体院のすぐ近く。「その前を何回も通った店」でした。12時半に行くと満員。13:20に入店しました、お客の注文を聞いてから調理をするようで、注文してから出てくるまで30分かかります。当方の対策は万全。「鰻の煮ごり」を注文し、「生ビール」で時間を過ごします。これだけでも満足満足。すごく充実した時間が流れます。30分後、鰻丼が到着。それはすばらしいものでした。関東風をベースにして、関西風を少し入れたように思います。さすがYOKOHAMA。融合文化は得意です。



### ⑤「宮川本麩」横浜そごう（デパ地下）

季節を問わず、ここのうなぎは美味しいです。でも、夏のうなぎは、やはり格別。カラダにしみるような気がします。ここのタレは、甘味を抑えた、サッパリめ。これが、アブラを適度に落とした「国産うなぎ」の味によく合います。本当は、店に行って食べるのがいいのですが、デパ地下で買ってきて「家で食べる」のもいいです。少し高めですが、それ以上の価値はあります。一串¥2,650。

