

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第32回)

御茶ノ水に飛騨路発見！里山の味「朴葉みそ焼き」

2018.12.18

寒さがしみるこの時期にこそ、あえて訪れたいのが美しい雪国でしょう。そこで今回は、東京・御茶ノ水の「飛騨居酒屋 蔵助」から、岐阜県飛騨地方の郷土食、朴葉(ほおば)みそを使ったランチをご紹介します。



岐阜県飛騨地方、地場産の朴葉みそが味わえる

岐阜県の北側、匠(たくみ)の技と美しい自然が残る飛騨地方は、四季折々の里山の風景が楽しめる訪日外国人にも人気のエリアです。特に最近では、NHK連続テレビ小説や映画の舞台にもなっており、一度は訪れてみたいと思っている方が多いのではないのでしょうか。

飛騨居酒屋 蔵助は、そんな飛騨の郷土料理を東京で食べられる珍しいお店です。最寄り駅は東京外口千代田線「新御茶ノ水」駅(B3b出口)。JR「御茶ノ水」駅からも徒歩5分ほどの距離にあります。ドーム型の屋根が美しい東京復活大聖堂(通称ニコライ堂)を右手に眺めながら、道なりに銀杏並木の本郷通りを下りていくと、程なくお店に到着です。



ビルの2階にある「飛騨居酒屋 蔵助」

数ある飛騨の味の中でも、見た目のインパクトが高い「朴葉みそ焼き」。卓上コンロで、朴葉と共に焼かれた香ばしいみそをほかほかの白いご飯に乗せて食べる料理です。ご飯のお代わりが無料というのありがたいサービス。旅行先でしか食べられないぜいたくな味をランチで提供していることに驚くばかりです。

ちなみに、朴葉は文字通り朴の木(ほおのき)の葉のことで、古くは保存食のラップや料理の皿代わりに用いられていたといわれています。抗菌性に優れるといわれ、香りが良く、朴葉みそのほか、朴葉もちや朴葉ずしなどの郷土食にも使われます。



朴葉みそを飛騨牛の小間肉と絡めた「朴葉みそ焼き定食／飛騨牛(1100円)」

ランチ激戦区にあるものの、お店があるのは街路樹沿いにあるビルの2階。木々を眺めながら、木材のぬくもりを感じる店内で落ち着いて過ごせます。全席テーブル席ですが、おひとり様も歓迎とのこと。ビジネスパーソンが足しげく通うというのも納得の居心地の良さです。

具が選べる「朴葉みそ焼き定食」

朴葉みそ焼き定食の具材は、飛騨牛、豚キムチ、豚肉、鶏肉の4種類から好きなものを選びます。飛騨市の生産者から仕入れた朴葉みそと具材をボール状にした「みそボール」を、ほぐして焼いて食べるのが蔵助自慢のランチスタイル。イチオシ

は、やはり飛騨牛(1100円／ほか3種は880円)だそうです。

地元在住のオーナーによると、飛騨市の老舗精肉店から質のいい牛肉を直接仕入れ、ランチ用には小間肉を使って価格を抑えていると言います。テーブルに運ばれた時点で肉には火が通っているものの、やはりコンロであぶって風味を立たせた方が味わいも格別です。



朴葉が反り上がると食べごろのサイン！ご飯に乗って食べるとすすめ



定食にセットの「白菜と水菜」が、揚げ物の漬物が良いアクセントになっている

女性に人気は「豚キムチ」のみそ焼き… 続きを読む