

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第63回)

暑気払いは、ふっくら香ばしい江戸前の「うなぎ」

2021.07.27



今年の7月28日は“土用の丑の日”ですが、ちょっと早めに夏バテ防止で「うなぎ」を食べに、上野近辺へ出掛けました。

上野駅から徒歩5分。八代将軍 吉宗公の時代、江戸前の良質なうなぎが捕れたことから上野池之端の辺りには、多くのかば焼き屋が立ち並んでいたそうです。その頃から500年以上、のれんを守り続けている店、それが今回訪れる老舗「伊豆榮本店」です。

江戸前といえば「すし」「天ぷら」「そば」そして「うなぎ」を思い浮かべますが、「江戸前」は、もともとはうなぎの代名詞として使われた言葉だといいます。江戸から令和へと、戦争や震災を乗り越えて引き継がれる「伊豆榮」の味は、多くの芸人さんや名のある文豪を魅了してきました。さて、楽しみにしながら、店に入ってみましょう。



“蒲やき”の看板が誇らしい「伊豆榮 本店」。軒先には階段昇降機があり、ここからも訪れる人への気遣いが感じられる

不忍池を眺める特等席でいただきます

春は桜で有名な上野恩賜公園。7月中旬から8月の夏の時期は、不忍池に咲くハスの花が見どころです。ふらりと店を訪れても食べられますが、この時期はあらかじめ、不忍池が見渡せる席を電話で予約しておきましょう。もし数人で訪れるなら、別料金で利用できる個室が安心です。目の前に広がる不忍池は、青々としたハスの葉と桃色に咲くハスの花のまぶしさで、写真愛好家も納得の美しさです。風景に見とれていると、外の暑さを忘れてしまうほどですがすがしい気分になりました。



7月頭の不忍池にはハスの花やつぼみがちらほら。これからの見ごろが楽しみ



客にならずに過ごせる個室(平日昼/8800円〜)利用が安心(※要予約。夜はコース利用のみ)

しゃれっ気たっぷり?の「うな重」

席に着き「うな重」のメニューを見ていて気付いた点が1つ。「松竹梅」の「松」と「梅」の扱いが一般的な店と異なり逆で、「松」3300円、「梅」5500円と梅のほうが高く値付けされています。この理由について9代目・好美女将に尋ねると「本当のところは不明」と前置きしつつ、店では最初からこの順だったといいます。1番価格を抑えたうなぎでも客が威勢よく頼めるようにという、江戸っ子特有のしゃれた配慮なのかもしれませんね。

気さくな女将に店やうなぎの特長も教えていただきました。

「うちは関東風の背開きです。武士の町ですからね、切腹をイメージさせる腹開きにはしなかったようです。蒸した後は炭火で丁寧とうなぎを焼き上げます。すると皮は香ばしく、身がふわっとした独特の食感になります。また、たれはしょうゆとみり

んで江戸っ子好みの甘辛い味に仕上げているのも特長です」

なるほど、と今回は真ん中の「うな重・竹」(お吸い物・香の物付／4400円)をオーダー。お吸い物は330円を追加し、「肝吸い」に変更しました。不忍池を眺めながら江戸の町や店の歴史に思いをはせつつ、ゆったりと過ごして約20分、お目当ての「うな重」が運ばれてきました。いよいよ、伝統の味とのご対面です。



「たれに砂糖は使っていません。フタを開けた一瞬で照りが飛ぶから見逃さないでね」と女将

こだわったうなぎの味は“特上”の風格… 続きを読む