

“武蔵”を巡り、“鯖”を食す

これからの岡山を味わい深くする、魅力再発見。

大河ドラマ「武蔵」が15年1月5日から放送スタートすることとなり、かつてない武蔵ブームに沸く岡山。武蔵生誕地の英田郡大原町をはじめ、武蔵にまつわる各種施設が県内に点在します。岡山駅近くには小説「宮本武蔵」の著者吉川英治氏が立ち寄った、武蔵という名の割烹もあります。旬の名をもつ店のご主人と、岡山商工会議所観光委員長に、これからますます味わい深くなる岡山の魅力についてうかがいました。



岡山商工会議所
観光委員会委員長
赤木 啓治さん



割烹武蔵二代目
岡山観光三業組理事長
大久保 隼佑さん



住所:岡山市平和町1-1
アクセス:JR岡山駅から徒歩5分
電話:086-222-3893
営業時間:11:30~14:00、16:30~21:30(オーダーストップ)
定休日:日曜
駐車場:なし

お店紹介 割烹武蔵

創業65年の老舗で、現在は二代目が隠微を守る。瀬戸内海の魚料理を使った料理が献立の中心。昼は各種定食が手頃な値段(650円~)で食べられる。夜は刺身や煮物などの一品料理から会席まで豊富に揃う。水や食材、調理法にこだわって作られる料理に、地元はもちろん遠方からのリピーターも多い。

こちらでは65年前から「武蔵」という看板を掲げて料理店を営まれていたとのこと。宮本武蔵にちなんで店名をつけられたのでしょうか。

大久保 私の父が刀のツバを集めるのが趣味だったことが影響したと聞いています。二刀流で名を馳せた宮本武蔵にちなみ、当店では「酒」と料理を二刀流に見立てています。

小説「宮本武蔵」の著者吉川英治さんも立ち寄られたことがあるそうですね。

大久保 私が生まれる前のことで



どういいうきさつかは定かではありません。ただ、吉川英治さんが印した色紙と、挿絵を手がけていた方の

絵があります。姫路城に閉じ込められていた武蔵が、解放されて歩世間へ足を踏み出した時の姿が描かれていると聞かれています。一つて牛が武蔵、円の外が世間だそうですね。

赤木 65年もの歴史がある老舗ならではの話ですね。他では目にすることはできない、まさに家宝です。岡山へ来られる方は、どんな宮本武蔵に出会えるか、胸をときめかせて足を運ばれるのでしょうか。

赤木 武蔵の生誕地大原町はもちろんです。その他でも武蔵の足跡に触れることを、ぜひ知ってもらいたいですね。

岡山駅の周辺でもありますが。赤木 岡山県立美術館では武蔵が描いた水墨画を観ることが出来ます。2003年6・7月には特別展が予定されているそうですね。

旅行の目的に美術館巡りもいいですね。

赤木 岡山にはカルチャーゾーンと名付けられたエリアがあります。

県立美術館をはじめ夢二郷土美術館、岡山市立オリエント美術館など全部で7つの文化施設が徒歩圏内に点在しています。

旅の楽しみには郷土料理も欠かせません。岡山の名物についてもご紹介いただけますか。

赤木 岡山は気候はいいし、天災もなく、晴れの日が多い地域です。そのおかげで名物も豊富ですが、味わっていただきたいのは「鯖」ですね。

鯖という味噌漬けをイメージするのですが、どんな食べ方があるのでしょうか。

大久保 岡山では刺身が定番になっています。岡山の名物「ばらすし」には鯖は欠かせない食材ですね。

赤木 鯖は淡泊な魚なので、いろいろな料理で楽しめます。塩焼きや煮付け、炒り焼き、酢の物などが一般的ですが、タタキやしゃぶしゃぶで食べるのも美味しいですね。フランク料理にもよく合います。

四季折々の味わいが楽しめるそうですね。

赤木 季節によつて、味が全く違いますが、美味しいとされているのは秋口から3月頃でしょうか。

大久保 4・5月になると子が入るので、格別な味わいがあります。

赤木 産卵後の鯖を炒り焼きにして食べましたが、これも絶品ですね。鯖の魅力についても聞かせください。

赤木 栄養素が豊富なことでもしうか。なかでも血圧の上昇を抑制する働きをも「EPA」や「DHA」という酵素を含むことから、体にやさしい魚としても注目されていますね。

美味しくて栄養価も高い食べ物は、見逃せないですね。武蔵についても興味深いお話がうかがえます。これからの岡山観光のキーワードは「武蔵」と「鯖」ということで、楽しみたいですね。

鯖料理 鯖は岡山では最高に人気の高い魚といわれている。消費量は全国の約3割と日本一。岡山名物の「ばらすし」に欠くことができない食材で、春や秋の祭りにはなくてはならない魚である。身のやわらかい鯖は関東では味噌漬けが一般的だが、岡山では「刺身」をはじめ「しゃぶしゃぶ」「炒り焼き」「タタキ」「酢の物」などいろいろな料理で食べることができる。



岡山市の観光についてのお問合せ

(社)岡山県観光連盟 TEL.086-233-1802 <http://www.optic.or.jp/tabitabi/>
(社)岡山市観光協会 TEL.086-227-0015 <http://www.okayama-kanko.net/>

