

特集

むかし町を歩く / おいしいお肉が食べたい

旅の手帖

ニッポン文化応援マガジン

2020
10

JRグループ協力
オールカラー
定価 650円

#旅の手帖
#鉄旅ハッピー

鉄道の旅は
こんなに楽しい!

Instagram
キャンペーン
開催中!

旅の手帖公式アカウント
(@tabite_magazine)

いざ、歴史ロマン薫る旅へ

むかし町を歩く

江戸時代にタイムトリップしたかのような町並み

大内宿 福島県下郷町

鉱山が栄えた面影が残る山間の町

大森銀山・温泉津 島根県大田市

幕末維新の風薫る世界遺産の町へ

萩 山口県萩市

シルクの産地として知られる機業都市

桐生 群馬県桐生市

産地のこだわりがたっぷり!

おいしいお肉が食べたい

育ちのよさに由来する上品な風味 **神戸ビーフ・神戸ポーク** 兵庫県神戸市

厳しい気候と温かな生産者が育む逸品 **米沢牛・米沢豚一番育ち** 山形県米沢市・南陽市

幻と呼ばれるほど希少な東京生まれ **TOKYO X・東京しゃも** 東京都

TOKYO X



安全性、生命力学、動物福祉、品質を伝えるポップが店に飾られる



フィレ肉をななめにカット。叩いてからカラリと揚げてカツレットに



左／蔵造りの落ち着いた風情。下／TOKYO-X DXカレー南蛮並1300円は、うどんとご飯のハーフ＆ハーフ。カレーおじやでフィッシュで、幸せ満開



左からハム各568円、ヤークトヴ
ルスト2635円など、1階で直売

凝縮させた味わいが口中でほとばしる シュトゥーベン・オータマ

ドイツ製法の大多摩ハムが、平成12年にレストラン・直売所を併設。1カ月ほどかけて自然熟成させるハムや山桜チップで燻煙するベーコンなど、ジューシーでコクのある脂を生かして部位ごとに加工。多種盛りのランチプレートは旨味の増幅だ。

☎042-551-1325／11:30～15:00LO（直売店は10:00～16:00（土・日曜・祝日は～17:00）※現在時短営業中）、火曜休（直売店は無休）／東京都福生市福生785／JR青梅線福生駅から徒歩4分



右／2階のレストランは木製の飾り梁から吊られたシャンデリアが優美
左／オレンジのドイツ風三角屋根が目印。1階の売店入り口から入る

満開の豚の花びらに狂喜乱舞 根岸屋

客の目当てはコシの強い自家製うどんを用いたカレー南蛮。カツオ出汁でさっとTOKYO Xを煮ることで、汁に上品な甘み加わり、肉がやわらかくとろける。一枚一枚花を咲かせるように盛りつけた、井からこぼれんばかりの迫力にも驚く。

☎0428-22-3083／11:00～15:00、水曜休／東京都青梅市勝沼1-40-4／JR青梅線東青梅駅から徒歩3分



製造所として創業し、現在は3代目店主が母とともに切り盛り

同じ旧東京都畜産試験場を中心に、改良・研究を重ねた特産肉にも一つ、東京しゃもがある。闘鶏にも用いられたシャモは本来、国の天然記念物。その肉質を受け継ぐようにと昭和59年に誕生した。運動すると硬くなる筋肉質の鶏ゆえ、平飼いはしない。そのため、地鶏認定されないが、ひなを12

わう幸せを追求している。

この豚肉をB級グルメで気軽に楽しんでもらおうと、カレー南蛮を考案したのは、根岸屋の根岸利安さんだ。青梅の地名にちなみ、バラ肉、モモ、赤身のウデ肉の3種を井に咲く梅の花に見立て、カレー汁には豚エキスを抽出。奥深い味だ。昨年から、ご飯を忍ばせたデラックス版も始め、井一杯で味わう幸せを追求している。

TOKYO Xは、青梅市の旧東京都畜産試験場で7年かけて開発された東京の地域特産豚肉。北京黒豚、バークシャー、デュロックの3種を交配させ、安全な指定飼料を与えてストレスフリーの環境でのびのび育てている。そのため、甘みのある肉質、さっぱりした脂をもち、上品な香りを放つ。

「ほかの豚とはまったく違うんです」と目を輝かすのは、シュトゥーベン・オータマ広報の渡辺加織さん。「豚自体の質が高いので、うちではシンプルに調理しています」。

幻と呼ばれるほど希少な東京生まれ

TOKYO X 東京しゃも

東京都

東京西部に広がる、自然豊かな山間部・奥多摩。
この地で肥育されているのが、東京特産のブランド肉。
生産量が少なく、都内でも出回らない特別な味を、とくにご堪能あれ。



シュトゥーベン・オータマのTOKYO-X
ランチ1540円。カツレット、ハム、ソーセージ、ベーコンで味わえる



上／龍馬鍋1800円(写真は3人前)は、カツオ出汁の割下を注ぐすき焼き仕立て。だんご、モモ、胸肉を卵につけて。右／両国の旧駅舎を利用した複合施設に店を構える



東京しゃも

あきる野市周辺の4農場で生産。締まった肉質と味の濃さが特徴だ



食感・舌ざわりの妙が冴えわたる

鶏はな 両国 江戸NOREN店

「ハリツヤが素晴らしい」と、小田切廣行さんは全国の地鶏を吟味したうえで東京しゃもに惚れ込んだ。丸鶏をばらし、2回挽きのふわふわだんご、丸のまま串刺しにするハツなど、最上の手法で部位ごとの魅力を伝える。

☎03・6658・8208／11:00～14:00・17:00～22:00、月曜(祝日の場合は翌日)休／東京都墨田区横網1-3-20／JR総武線両国駅から徒歩1分



右／備長炭で炙る焼き鳥は5本セット1864円～。レバーのとろける舌ざわり、丸ハツの食感など、内臓系の香味にも目を見張る。左／丸鶏仕入れで「捨てる所なし」と、小田切さん

右上／職人技が冴える手打ちそば
右下／平成2年創業。平成17年から借景の竹林を眺めながら、東京しゃもも味わえるように。つまみも多彩



くっきりとした香りにも惚れる

石臼挽手打蕎麦 いぐさ

生産者の浅野養鶏場主と懇意だった縁で、東京しゃもを扱うように。モモと胸肉、脂を加えて甘みとコク、香りを引き出し、卵でとじたしゃも丼が秀逸。塩で味つけたしゃもスープで味わうつけそばとともに、しゃも三昧としやれこみたい。

☎042・558・8590／11:00～14:30・17:00～21:00、水・木曜休／東京都あきる野市雨間673-4／JR五日市線東秋留駅から徒歩18分



昼限定のしゃも丼合せ1420円。しゃもスープのつけ汁に＋760円に変更可能



0日以上の日数で約4kgにまで育てるため、肉質しつかり。

養鶏場主から「使ってみない?」と誘われたと話す、いぐさの井草由季子さんは「とにかく身が締まっていて驚きました」。網焼きで味わってみると、しっとりした身は歯を押し返すほどブリッブリだ。また、江戸文化の味・しゃも鍋を提供する鶏はなの小田切廣行さんは「旨味とコク、食感がほかの地鶏やシャモと比べて、断トツにいいんです」と断言する。内臓ですら舌ざわがきめ細かく、香味がゆっくり膨らんで口中に甘い余韻を漂わす。

TOKYO Xも東京しゃもも、身の色が美しく、脂の甘み、身の締まりに料理人の腕が鳴るよう。幻のふくよかな味は、ひととき口福を呼ぶ肉なのだ。