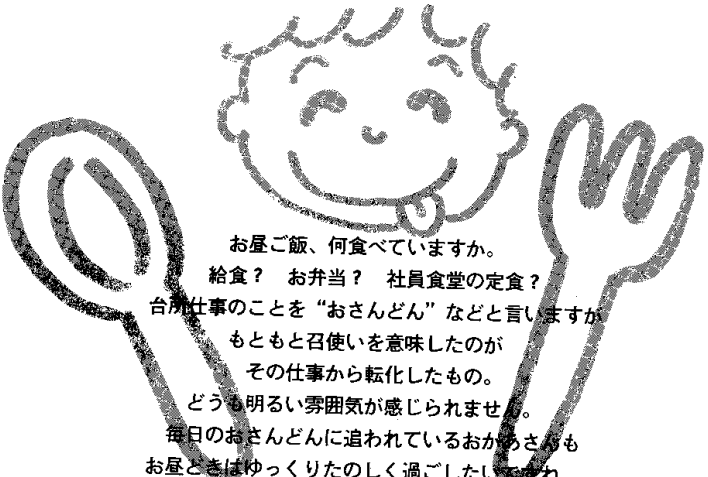


# 昼飯たいむをたのしく!



お昼ご飯、何食べていますか。  
給食? お弁当? 社員食堂の定食?  
台所の仕事を“おさんどん”などと言いますが  
もともと召使いを意味したのが  
その仕事から転化したもの。  
どうも明るい雰囲気を感じられます。  
毎日のおさんどんに追われているおがみさんも  
お昼ときはゆっくりたのしく過ごしたいですね。

## ホクホク近江米

結論を申し上げます。  
「湖北の昼めしはうまい!」  
これが今回のテーマなのです。どうしてうまいのか。まず、お米がおいしいからなのです。

今年の夏はほんとに暑かったですね。およそ二か月ぶりに雨が降った九月中頃には、稲刈りは大方終わっていました。稲穂を手に取ったお百姓さんの指先は、稈のつまり具合を確かめて満足そう。暑さが幸いしたのか、今年のお米は豊作だったようです。

湖北のおいしいお米の代表選手といえば、コシヒカリ。早稲米のコシヒカリは八月中に刈り取りが始まり、炎天下の稲穂の波のなかに、カラフルなビーチパラソルをさしたコンパイン、という珍しい光景も見られました。「ホカホカごはんに、シバ漬食べた!」なんていう、山口美江みたいな日本の味推奨派の人たちは、この一年、お米のでき具合が気になったことでしょう。そんな人たちも、今年の豊作にホッとしたのではないのでしょうか。  
ごはんとパンは、どちらがエライか。もちろんごはんですね。朝はパンとコーヒートい

う人も、ランチはやっぱりごはんを食べたくなります。レパートリーが広いからです。昼めしにパンをかじっているなんて、もったいない。

大盛りの親子丼を、ワシワシッと大胆に食べる。ピリッとワサビの利いたお寿司を、スーハスーハ言いながら食べる。香ばしい焼き飯をムハムハッと食べる。辛いカレーライスやハーハー言いながら食べる。食欲のおもむくままに、意味不明の言葉を発しながら味わう。これが、正しい昼めしの姿なのですね。もちろん、スペイン風のパエリア、イタリア風のリゾットなんていう、ちょっとときどきのお米料理もできるのです。

## 中島屋食堂

「いいわね日本の秋、ごはんの秋」という人には、ぜひ湖北のランチを食べていただきたい。でも、自慢はお米だけではありません。そこはかとないトライディショナルな香りも味わっていただきたい。

「おいでやす」  
お店に入ったときに漂う湖北の香り。全国画一の建物に入って、全国画一のユニフォームを着た女性に注文して、全国画一のフ

「ここがわたしの指定席。他にもここでの食堂連れがいますよやで」と笑う傍には、ビール瓶が二本空になっていました。

## 親子丼五五〇円

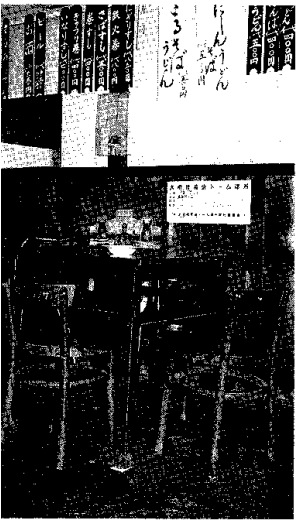
お寿司屋さんとして開店した初代のころから、中島屋食堂では各テーブルごとにガスコンロを取り付けていました。冬場はそこでかしわ鍋を煮たのです。駅に汽車の着く音が聞こえると、ガスに火を点けて鍋を温め、お客を迎えていました。

夏場は、なすびを炊いたのや、子アユを炊いたのを大皿にドンと盛って、店頭に置いていたといえます。

「とにかく食べられたらええという時代やっ」戦争中も、お客はチケットで支払うという券内食堂として営業を続けてきました。戦後数年間は、どこの家でも、乾麺を砕いてお米に混ぜたり、豆やサツマイモのたくさん入ったご飯を食べていました。中島屋食堂では、

お米を持って来る人にはお寿司をつくりました。小麦粉と砂糖を持参すれば、パン屋はパンを焼いてくれたのです。そんな時代

ストフードを食べるといふフランチャイズのお店は、今回はパス。お店の人と世間話を交わし、湖北のおいしいランチを食べて、なおかつ千円出してお釣りがくる。  
そんなお店で、昼めしの変遷史が聞けるのも、トライディショナルな湖北ならでは。これは、ファーストフードのお店では味わえないとおきのランチタイムです。  
長浜駅前通りに中島屋食堂という食堂があります。食堂というほかに適切な呼び方が見つからないから、やっぱり正統派の食堂なのです。初代のおかみさんはお寿司をつくるのが上手く、それを売るようになったのが店の始まり。創業から百年以上というベテランのお店では、お客さんにどんな昼ご飯を提供してきたのでしょうか。  
昭和二十七年、駅前通り拡張の際に手を加えて以来そのままの店構えは、モノクロ写真の中で見たようなたずまい。戸を押して中に入れば、ひとときレトロの世界が味わえます。



中島さみさん

「サクラビール」の刻印のある木の椅子。創業時からのテーブル。窪んだ通り道。どれを見ても年季が感じられます。  
中島さみさん(84歳)は二代目のおかみさん。息子さんとお孫さんが調理場を仕切る今も、シャキッと着物を着てウエイトレスの仕事をごなしています。「この店は、場所柄、汽車に乗ってやってくるお客さんが多かったんですよ。今も近くの方より、よそからのお客さんがほとんどです」壁にかかった『お勘定は先に願います』の看板。料理を出したときに勘定を済ませておけ、お客は汽車の時間が迫って慌てることもありません。ゆっくり食事できるようにとの配慮がうかがえます。  
「東京から出張してくる人の、長靴を預かっていただくこともあるんですよ」とさみさん。冬の雪道を歩くための長靴をここに預けておいた常連客がいたというのです。顔触れは変わっても、そんな食堂ファンは今もたくさんいるようです。「ここに奇らんと帰れへん」というのは、ふ志子さん。病院の帰りには、必ずここに寄ってお昼を食べるそうです。バスの待ち時間をこの食堂で過ごすようになって、もう数十年。一時間に数本というバスの発車時刻の空白で、こんな交流が生まれていたのです。

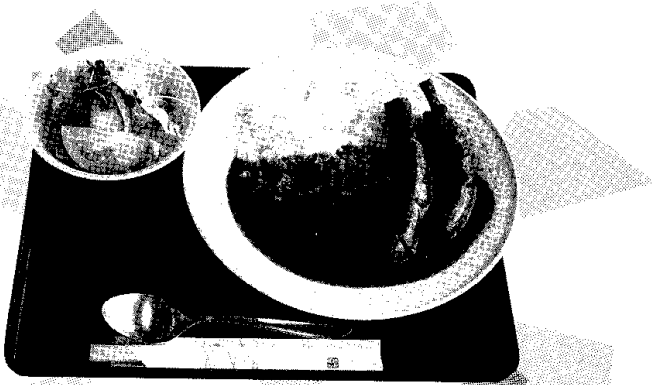


▲中島ファンの証書「おさんどん」

# 家族ぐるみの やさしきタップリ

## ジャーマンカレー

西浅井町 レークサイドロッジ  
ビッグフット



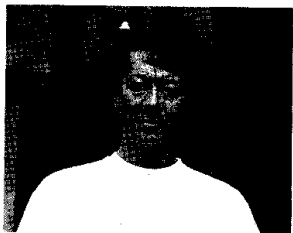
奥びわ湖の入江が見渡せる一角にオープンして三年目のお店。木肌を活かした山小屋風の建物から、新ストープの可愛い煙突がのぞいている。手づくりの看板や丸太のゲートの出迎えに、ご主人高桑正勝さんのアウトドアライフへの想いが伝わってくるようだ。

京阪神・中京方面からの釣り客や、アウトドアエンジョイ派の若者のグループがくつろぐ店内には、高桑さんの趣味を活かしたバスフィッシングのフライやタックルが飾られている。裏山の野草や花をあしらったリースは、奥さんの手によるものだ。

安くて、美味しく、ボリュームのあるメニューは、キッチンを受け持つ奥さんと娘さんの二人が調理し、ご主人はサービスを担当している。ところが、カメラや釣りの話題になるとつい長話になり、給仕の手が止まってしまうことがあるという。でもこれが本場のサービスかもしれない。

人気のあるランチを、と注文して出てきたのは『ジャーマンカレー（一、〇〇〇円）』。深みのあるスパイシーなカレーの上に、骨付きの大きなソーセージがダブルで乗る。和風ドレッシングのかかった新鮮なサラダが付いて、充実感のある一品だ。

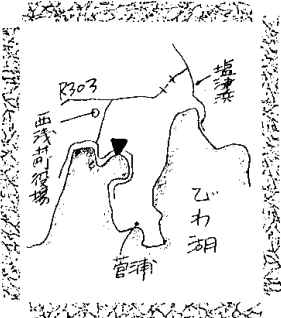
「冬に向けて、新しいメニューを加えていきたい」という品書きには、『多少出来上がりが遅いですが、景色をお楽しみ下さい』と書かれていた。顔を上げれば目の前に、奥びわ湖の湖面がキラリと輝いている。



▲オーナー・高桑さん

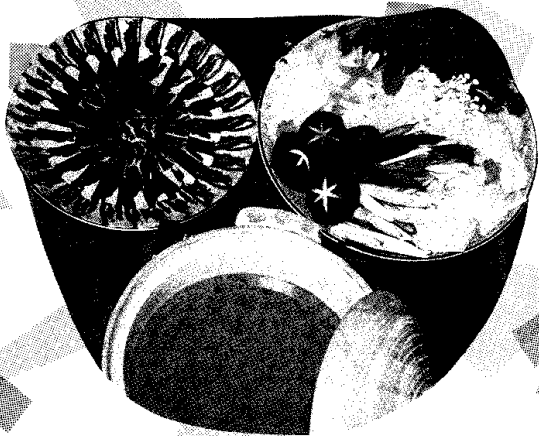
### MEMO

伊香郡西浅井町富浦1438-1  
☎ (0749) 89-0812  
営業時間 午前9時～午後4時  
第1・3金曜日定休  
宿 1泊2食付き9,000円より  
カメラ・釣竿など 要予約



## 熊肉の小鍋セット

余呉町 ウッディパル余呉



# 森のレストランの 逸品は熊の肉

寒さが厳しくなると、ジビエ料理がより一層美味しくなる。鴨、鹿、猪などが、冬季に備えて餌をタップリとり、うま味のある脂ののった時期になるからだ。それをあつたかな鍋に仕立てて、雪景色を楽しみながら食するのが、ジビエ料理の醍醐味だ。

湖北地方にも鴨や猪が食べられる名店は数多い。しかし、熊となると全国的にも、そうたくさんはないだろう。そんな逸品を求めて、県最北部の余呉町を訪れた。

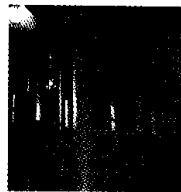
人と自然とのフレンドリーな関係が楽しめる「ウッディパル」は、赤子山のふもと。ログハウスのコテージが点在する森の中にレストランがある。

「周囲の山々に熊が出没することがあるんです。地元の猟師さんが仕留めた熊肉を分けてもらって料理し、お客さまに味わっていただいています」と調理長の山口さん。

薄切りにした熊肉は、味噌仕立ての鍋にするると臭みもなく食べやすい。体も芯から温まる。小鍋に小鉢物と飯を付けたセットメニュー（一、八〇〇円）が好評。タップリと味わいたい方には、付きたしとうどん付きの大鍋（一人前五、〇〇〇円）を用意。いずれも、煮過ぎないように気をつけていただきたい。ともかく、熊が手に入るかどうかが肝心。今年も十一月十五日の狩猟解禁日以後、手に入ればメニューに登場する予定だが、お電話で確認のうえ、来店を。

### MEMO

伊香郡余呉町中之郷280  
☎ (0749) 86-3838  
営業時間 午前10時～午後5時  
毎週火曜日定休



WoodyPal  
& Yogo