



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第一三五号）

大暑 たいしょ

七月二二日

## 海老丸

内宮前で伊勢志摩の海の幸を味わうなら、この店と呼び声の高い、おかげ横丁の海老丸。大きな伊勢海老の看板が上がる店に入ると、着物姿にたすき掛けをしたおかみ、戸塚亜希子さんがにっこりと迎えてくれました。

漁師料理をうたう海老丸は、回漕問屋をイメージした建物で、大きな海老フライや漁師汁、てこね寿しといった定番メニューが人気の食事処です。しかし、近頃ではこれら定番メニューに加えて、メニューにのっていない料理がじわじわと人気だといえます。

なぜなら、店では前志摩半島にある和具漁港の魚市場から魚介類を直接仕入れているため、水揚げされた魚がすぐに店に入ってくるからです。

「大きなキハダマグロ一匹を仕入れると急遽、まぐろ井を作ったり、珍しいウチワエビが入れば、お造りにしたり、お好みで焼きものにしてたり。ですから、毎日の朝礼では、スタッフが皆、今日のおすすすめを聞いてはメモを取ります。お客様に聞かれたら、すぐメモを見て、お答えしていますから」とおかみさん。

「今日のおすすすめは何?」「酒の肴に何かない」と聞かれると、メモを見て、「今日はイサギが入っています。半身をお造りに、残り半身を焼き物にできますよ」といったやりとりがこの店では日常的にあるのです。

「店は長く勤めている人がほとんど。自分がすすすめたものを、おいしいと喜んでくれるお客さんとのやりとりが楽しみだからだと思います。私も玄關でお迎えしていると、顔を見て、また来たよ、と言ってもらうとうれしいですね」と接客好きのおかみさんは言います。

なごやかな雰囲気と新鮮な海の幸、磯の香りを漂わせる漁師料理の店です。

文 千種清美

