

itonamuto

いとなむひと

林田 澄昭 さん
みや子 さん

鹿島台地域
和風レストラン
おやじ



多賀城でお店を開いていた頃の写真



澄昭さんの土物コレクション

火縄銃、エゾ鹿の角、江戸風、マグロ漁に使う特大の釣り針…。お店のあちらこちらに普段見慣れないものが飾られています。これらは店主・澄昭さんのかつての愛用品だったり、お客さんに贈られたものだったり、一つ一つに物語があります。

一角には澄昭さん(79)がコレクションした土鈴がずらり。珍しい形の鈴はお客さんの海外土産なんだそう。さらに、「リサイクルボックス」なるものもあって、お客さんが使わなくなった物を入れておけば、欲しい人が自由に持ち帰れます。開店から38年。お店を見渡すと、澄昭さんの人柄やこれまでの歩み、そしてお客さんとの温かな交流の軌跡が見て取れます。

「おやじ」。屋号の由来は「いいおやじになったかったから」。澄昭さんは大崎市からはるか遠い長崎県壱岐島の出身。大阪で板前の修業を積み、上京。都内の有名百貨店で働いていたみや子さんと出会い、結婚しました。その後、みや子さんの出身地である宮城県に戻り、昭和51年に多賀城

市で小料理屋を開きました。周辺に企業や工場が林立していたこともあり、お店は大変繁盛したそうです。5年後、みや子さんの実家に近い鹿島台町(当時)に移り住み、昭和56年1月、現在のお店を始めました。

昼はランチのお店、夜は居酒屋として親しまれています。ランチは味もボリュームも満足の定食が充実。日替わり定食や焼魚定食などメニュー表には15、16種類が並びます。一番人気はカリッとジューシーな「鶏の唐あげ定食」。地元鹿島台の偉人「わらじ村長」にちなみ「わらじメンチカツ定食」もオススメです。直径20センチはありそうな特大メ

ンチカツに鼻緒に模したインゲンをトッピングし、わらじに見立てています。そのボリュームに、特に女性のお客さんは初めは圧倒されますが「気付けば完食」してしまうんだそう。「すりおろした長芋を加えているのがポイント。ふわり柔らかな食感で、どんどん箸が進むわけです」とみや子さん。「わらじに似せたら面白いのでは」。みや子さんの遊び心から考案されて20年以上。今では名物料理として広く知られています。



名物「わらじメンチカツ定食」

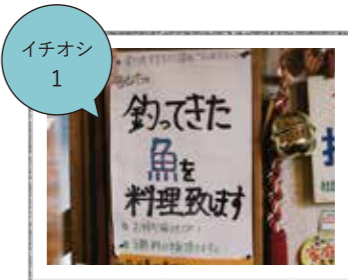


日替わり定食のメニューの束

夜は澄昭さんの板前の腕の見せ所。刺身や焼き魚、一品料理、鍋物、さらには大崎市内では珍しいすっぽんやフグ料理も提供しています。その恵みを余すことなく生かそうと、すっぽんを粉砕、乾燥させた粉末も手作りし販売しています。さらに、生き物の命をいただいていることへの感謝から、澄昭さんは傷付いた野生鳥獣を保護する宮城県のボランティア「アニマルレスキュー隊」としても活動しています。

澄昭さんは2年ほど前に大病し、みや子さんとパートさんだけでお店を切り盛りした時期もありました。今も決して体調は万全ではありませんが、「うちの焼き魚が食べたいから」と、石巻から足を運ぶ常連さんもいます。わざわざ来てもらっているんだから決して手は抜けない」と澄昭さん。柔らかな表情の中に、板前の気概とプライドをのぞかせます。その傍らでみや子さんも「元氣なうちは続けていきたい」とほほ笑みます。板前の「おやじさん」が作る料理と、それを笑顔でお客さんに届ける「おかみさん」。夫婦二人三脚できょうも店に立ちます。

～ 編集部のおやじイチオシポイント ～



イチオシ 1

釣り人に好評な魚をさばくサービスも



イチオシ 2

めずらしいすっぽん料理も食べられます



イチオシ 3

お客さん同士をつなぐ「リサイクルボックス」



和風レストラン おやじ
大崎市鹿島台平渡字上敷44-55
TEL:0229-56-3901
営/11:00~14:00、17:00~21:00
休/火曜日



いっつも魚さばいてますよ！
楽しんで、行ってね！

気になるいとなみ

kininaruitonami

喜多屋焼麩製造所

古川地域
北谷 尚久さん
憲一さん



尚久さんと後継者となる息子の憲一さん

趣ある白壁の佇まいが歴史と伝統を感じさせる喜多屋焼麩製造所。創業は江戸中期から後期とされ、代表の北谷尚久さん(61)で12代目になります。

「しっかりとした証拠は残っていませんが、伊達家がお寺や商人を誘致した際に、近江から来たのがルーツといわれています(北谷さん) それから200年もの間、動力は炭火から電気に代わりましたが、手焼きの技術やグルテンと小麦の配合はそのまま。水で戻した時のコシの強さや、皮の歯ごたえの良さが自慢の焼麩を作り続けています。

定番の汁物や煮物、酢の物に加え、バケットの代わりにしたり、豚肉で巻いて炒めたりとレシビの幅が広がっています。最近では、人気の「七色麩」をソフトクリームにトッピングした新しい楽しみ方を提案。カラフルな麩がかわいらしく、インスタ映



実はとっても優れもの。焼麩はスーパーフードなんです！

タンパク質が豊富で消化吸収にも優れる焼麩。肝機能の働きを助けたり、脳の発育、認知症予防も期待されています。コラーゲンを作り定着させる「プロリン」は食品の中で最も多く含み、美肌効果にも期待大。添加物不使用の安心感が子育て世代にも喜ばれ、「カラフルな焼麩をサラダにあしらったら野菜嫌いの子どもも完食してくれた」とお礼の言葉が届いているそうです。



つい2、3年前まで現役だった鋳物の焼釜。厚みがありずしりと重い。この厚みが焼き上がりのポイントだそう



北谷家に代々受け継がれる掛け軸。ご先祖さまが夢で見たという富士山と葬式を眺めている様子が描かれています。「この夢を見たなら商売が繁盛したため絵師に描かせたものらしいです」と北谷さん



喜多屋焼麩製造所
大崎市古川西館2丁目3-60
TEL:0229-22-0638



おおさきの道の駅やスーパーで買えるよ！

新たないとなみ

atanaitonami

内川の畔りカフェ

岩出山地域
青木 晴美さん



腐田菜や大崎の新ブランド米「ささき結」をはじめ、その時々で宮城県産のブランド米が味わえます。

カフェの候補地を半年以上探すと、夫婦そろって「ビビッ」ときたのがこの場所。「景観が気に入っています。季節ごとの変化も楽しんで」と晴美さん。

ご主人は在職中でまだ転勤の可能性もありますが、ご夫婦は「安住の地」に大崎を選んでくれました。V字を描いてめぐらに帰る渡り鳥、稲穂が黄金色に輝く秋の田んぼ…。住民の皆さんにとって何気ない景色が私たちにっては特別。日々感動しています」と晴美さんは話してくれました。



内川の畔りカフェ
大崎市岩出山東川屋24-3
TEL:080-1685-6776
営/金~月曜日11:00~17:00
(ラストオーダー16:00)
※臨時休業あり
https://hotoricafe.jp/



地元の素材をふんだんに使ったランチメニュー