照英旅の楽しみ 6

茶色いグルメ

旅に欠かせないのが食。
その土地ならではの郷土食や名物料理は、町そのものの印象となって記憶に刻まれる。
全国唯一の豆味噌文化圏である東海地方は、豆味噌の特徴と同様の
慣れるとハマる料理が目白押し。なぜかどれも茶色なのも豆味噌の影響か?
食べ応え十分の"茶色いグルメ"を食して旅したい。

気取った料理は好きじゃないから、その土地ならではのB級グルメに激しく反応してしまいます。東海地方の食は味が濃くてとにかく喉が渇く。そこがおいしい。体育会系出身だからか、パンチの効いた味ほど興奮の度合いが大きい。まだまだ上品な味よりもガツンと来る味に喜びを感じる男でいたいんです

1 「あさひ食堂」のとんてき

JR四日市駅

豚肩ロースとんてき（単品）1100円

汁、激ウマですね!!!

四日市のB級ご当地グルメとして盛り上がっているとんてき。単なる豚のステーキではなく、分厚く切った豚肉をラードで焼き上げ、ニンニクソースで味付けしたもので、たっぷりのキャベツを添えるのが基本形だ。「しょうが焼きかカツレツみたいなのかと思ったら全然違う!グングンと歯ごたえがはね返ってくる!」。さらに照英を魅了したのはソース。ウスター風で酸味があり、肉の旨みを引き立てると同時にご飯に合う。肉にソースをつけてなめるという奇妙な食べ方まで飛び出す始末。照英が選ぶグルメ堂々第1位!

住三重県四日市市諏訪栄町6-15 ☎059-352-7752
時11:00～21:00 休火曜

2 「亀八食堂」の亀山みそ焼きうどん

JR関駅

B級ご当地グルメとして人気沸騰中の亀山みそ焼きうどんの元祖。国道沿いの焼肉店で、長距離トラックの運転手さんのおなかを満たすために、昭和30年代に肉のトッピングとしてうどんを一緒に焼いたのが始まりといわれる。決め手は味噌味の秘伝のタレ。たっぷりのタレで肉や野菜を焼き、うどんを豪快に混ぜ合わせる。うどんを加えたのに無性にご飯と一緒に食べたくなる。照英的には四日市のトンテキと甲乙つけがたい第2位!

住三重県亀山市布気町1799（※最寄りはJR亀山駅）
☎0595-82-0828
時11:00～22:30（日曜・祝日は21:30まで） 休不定休

焼きそば580円、ハンバーグ（ライス・漬物付）730円、唐揚げ（ライス・漬物付）730円、ナポリタン大盛750円

ナポリタンのピラミッド!

ケチャップの味が懐かしい～!

3 「喫茶ボン」の焼きそば その他もろもろ

名鉄甚目寺駅

特大ボリュームで地元の人に愛されている名物店。大好きなガッツリめしが次々とテーブルの上に運ばれてくると照英大コーフン。「昭和のソースだ。アツアツぷちゅぷちゅ!」（焼きそば）、「来ました! 俺の体をつくるミート!」（ハンバーグ）、「お前、いい筋肉してるね」（唐揚げ）、「ナポリタンのピラミッドだ!」（スパゲティナポリタン）とコメントもヒートアップ!

住愛知県あま市下宣津平島12 ☎052-444-3063
時6:00～19:00 休月曜

炭水化物のマシンガンですね!

ロース600円、牛バラ650円、サガリ600円、うどん100円、ライス中180円、味噌ダレは550円（300g）、1100円（600g）で小売あり

ステーキみたい! こんなの見たことない

4 「角屋」のハム

近鉄菰野駅

ビーフジャーキー（1枚）630円

自家製ロースハム（100g）530円

菰野駅近くの老舗精肉店。店主の伊藤裕司さん・尚貴さん親子は世界的なコンテストで金メダルを受賞しているハム作りの匠。鈴鹿山麓グリーンポーク・菰野豚を主原料に、アルプスの岩塩、ドイツのスパイスを使って作るハム、ソーセージはまさに絶品揃い。ロースハムの美しさに「この透明感!脂のツヤ、テリ、最高です」、ステーキのように分厚いビーフジャーキーに「噛みごたえがスゴい!ぐいぐい来てるね」と、ハム大好きの照英のコメントにも力が入る。最後には「ここから動けないよ、おいしすぎて」とガッツポーズを連発!

住三重県三重郡菰野町菰野1081-2 ☎059-393-2041
時8:00～19:00 休月曜