



## かながわ定食紀行



今 終二

おきらく食堂  
2011年10月9日の  
神奈川新聞にて  
紹介されました！

### 豚の脂分と ナスのトロリ 甘い味噌で合体

相模鉄道を西横浜で降りた。昔大王町に住んでいたように、隣駅だったのでよくふらふら歩いてきたところだ。近くに藤棚という徳のある商店街があり、野菜やお菓子やら古本やらよく買い物をした。

さて、西横浜駅から国道1号(東海道)に出て、横浜方面に向かって歩いていくと、おきらく食堂というステキな名前のお店があった。ちょうど昼時なので食べ

ていこう。値段をみると、大体600〜700円程度でいい感じだよ。表の看板には本日の日替わりが二つ出ている。Bはまぐろ山かけ丼、もう一つのAは豚バラ肉とナスの味噌炒め定食。各680円。うーん、悩むところではあるけれど、やはり秋だからナスにしようかと方針を決定して、入店する。

店内はさほど広くはなく、大きなテーブルと窓際のカウンター席。奥にテレビもあって、まさに食堂的です。入り口そばのカウンターに座ってお姉さんに注文。水、お茶はセルフだったので、立ち上がり水をくんできて、それを飲みつつはしは待つ。

12時30分という直球昼食タイムなので、次々と客は入ってくる。営業途中のサラリーマンという感じの男性が多く、食べるはずと出ていくのが特徴だ。とな

りのおじさんは、またたく間にまぐろ山かけ丼を食べあげて、出ていった。おじさんが出ていくのと入れ替わりに、私のナス味噌登場。おお、イイね！お新香、味噌汁以外に、サラダ、冷ややっこもついているよ。まずは味噌汁。お揚げとワカメとネギのシンプルな味噌汁だが、ていねいなおいしい。「やはり間違いなかった」と思いつつ、ナス味噌へ。これはなんとも美しい盛り

付けた。食べるとナスには隠し包丁もあって、味がしみ込むようになっていて素晴らしい。ご飯のつけて食べる。豚の脂分とナスのトロリ感が甘い味噌で合体して激しいおかず力となり、ご飯が進むなあ。もりもり食べちゃうよ。ちなみにランチタイムはごはんは大盛り無料で、味噌汁はお替わり可なので、このあたりもうれいところですね。

次回23日



おきらく食堂 陽喜亭

横浜市西区浜松町11-32  
スプラビル1階。☎045-262-3601。日曜定休。  
相鉄線西横浜駅から徒歩4分。



かもめ文庫から続編  
「かながわ定食紀行 おかわり」(神奈川新聞社、798円) 発売中