

しずおか 味な店



手打ちもりそば、からみもち、安倍川もち

株式会社 やまだいち
登呂 ㊦ ぞちの家

店長 漆畑廣宣氏

【メニュー】 安倍川もち、きなこもち、からみもち 各500円、手打ちもりそば500円、手打ちざるそば600円、たぬきそば600円、もりそばセット820円、うす定食780円、栗おこわ定食800円。

【営業時間】 10時30分～17時、不定休。

【施設】 1階36席、2階18席

【所在地】 静岡市駿河区登呂5-15-13
TEL 054-283-1663
<http://abekawamochi.co.jp>

昨年10月3日にリニューアルオープンした登呂遺跡・博物館に隣接して、安倍川餅を製造する(株)やまだいちの本社工場と直営店「登呂もちの家」があります。ゆったりと回る水車の音が聞こえます。登呂もちの家の建物は、180年前に福島県の奥会津の山村に建てられた農家を移築したものです。暖簾をくぐると、大黒柱や梁、太い薪が燃えている囲炉裏。天井も床も、囲炉裏を長い間、使っていたので真っ黒にすすけています。壁や天井には古民具の数々が置かれています。二階の真ん中に陣取る丸テーブルは、酒樽の底を利用したもので、俳優の森繁久弥さんから譲り受けたとのこと。人間国宝の故芹沢銈介氏は、何度も来店され、二階で楽しまれていたそうです。

人気メニューは安倍川もち。大御所家康公が安倍奥の金山の検分に向いた際、献上された豆の粉をまぶした餅が美味しかったので「安倍川餅」と命名したとの逸話が残る静岡名物。当店では、つきたての温かい餅を、石臼で挽いた香り豊かな黄な粉でまぶし、「一秒でも早くお召し上がり下さい」とおすすめしています。からみちは、つきたての餅に大根おろしと山葵をのせ、お醤油をかけていただきます。手打ちもり蕎麦も人気。もり蕎麦セットはきなこもち、からみもちが付きます。お茶は抹茶入り玄米茶。古い農家の落ち着いた雰囲気の中で、お餅や蕎麦を味わっていると、失くしかけた日本の心を取り戻したように感じられます。

株式会社 やまだいち 登呂もちの家

奥会津から移築した建物で 味わう安倍川餅や蕎麦の味