

しずおか 味な店

地産地消



ランチ980円。左から、麦飯、とろろ汁、こんにゃく、豆腐、そば、香の物(沢庵、生姜、梅干)、フルーツ(スルガエレガント)、ねぎ。

溪月



店主 永野義雄氏

- 【メニュー】ランチ980円。とろろ飯1250円。丸子路1600円。つたの細道2000円。駿河峰2700円。揚げとろ2個400円。
- 【営業時間】昼:11時30分~14時30分。夜:17時~19時(4名以上の予約のみ)。月曜定休(祝日と28日は営業)。
- 【施設】テーブル席33席。個室4部屋。駐車場30台。
- 【所在地】静岡市駿河区丸子6077
TEL 054-259-1795

溪月

丸子の里山の自然のなかで
名物とろろ汁を味わう

「溪月」は、東海道・丸子宿の西にある誓願寺から大鉾不動尊に向かう山道にあります。店の前には丸子川の支流が流れ、部屋に座つて新緑が美しい庭を眺めると、水の音、鳥のさえずり、モリアオガエルの鳴き声が聞こえてきます。

店は、駒形通りで洋品店を営んでいた先代が昭和42年に創業。永野義雄さんは二代目。料亭で修業した息子さんが調理場を仕切っています。

本日の料理は980円のランチ。丸子宿の名物とろろ汁に、そば、こんにゃく、豆腐、香の物、フルーツが付きます。

とろろ汁は、とろろ芋をすりおろし、北海道の昆布、焼津のかつお節、醤油、味噌を使った出汁、3種類の味噌を合わせたもの。麦飯は、丸子の農家が藤枝で栽培

している米に麦を2割混ぜたもの。麦飯を椀によそい、とろろ汁をかけ、ネギを散らすと、いくらでも食べられそう。そばも、とろろ汁をかけていただきます。

とろろ芋は、かつては1月~3月に山に掘りに行き、保存して使いましたが、近年は栽培技術が進み、年間を通じて仕入れできるようになりました。こんにゃく、豆腐、香の物、フルーツ、緑茶は、丸子の農家や小売店から取り寄せたものです。

「いつも家にいるみたいのにのんびりさせてもらっています。泊まっていきたいよ」とお客様の声が聞こえてきました。

毎月28日は大鉾不動尊の縁日。8時~12時は、参道の農家や飲食・小売が出席する朝市でにぎわっています。溪月では、とろろ汁をどんぶり飯にして販売します。