

しずおか 味な店

地産地消



左から、かもせいろ1620円。かも焼き1620円。そばがき1620円。

手打ちそば

くろ麦

鎌倉一茶庵で食べたせいろの味
を追いもとめて30余年

「くろ麦」は、国道1号の日の出町交差点を南に下り、JR東海道線の線路沿いを東へ300mの住宅地にあります。店主の小澤博さんは藤枝出身。東京で料理人の修業を重ねているとき、鎌倉の一茶庵で食べた「せいろ」が、そばのイメージを変えました。口にふくむと、新そばのほのかな香りがさわやかで、しゃきつと食感が良く、そばが生きていると感じました。

小澤さんは、一茶庵が青山に出した「くろ麦」で修業し、日比谷店長を4年つとめた後、1985年に静岡で「くろ麦」を開店。看板と道具は、日比谷店で使っていたものを引き継ぎ、一茶庵の「せいろ」を食べた時の思いをずっと追究してきました。

本日の料理は、人気メニューの「かもせいろ」と「かも焼き」「そばがき」。

「かもせいろ」は、冷たいそばを鴨肉とネギの入った熱いそばつゆにつけて食べます。そばは、石臼で細かく挽いたそば粉を丹念に手打ちしたものです。そばつゆは、醤油、みりん、本枯節のかつおだし、羅臼昆布をあわせて作りませんが、どの食材の味も飛び出さないようおさえこんだ、くせのない味です。このそばつゆにあらう鴨肉を探して、穀物を食べさせるフランス産の鴨肉に至りました。

「そばがき」は、そば粉を入れて熱湯をあわせ、鍋で火にかけて、焦げるくらいかきまです。熱いうちに食べると、もちもち、ふわふわした食感が堪能できます。そば本来の味をご賞味ください。

くろ麦



店主 小澤 博氏

【メニュー】さらしな918円。おせいろ天盛1512円。天ぷらそば1512円。かも南ばん1620円。

【営業時間】昼：11時30分～15時。夜：17時～20時30分。月曜定休。

【施設】カウンター4席。テーブル24席。座敷18席。駐車場11台

【所在地】静岡市駿河区さつき町8-15
TEL 054-287-8539

<http://kuromugi.jp/>