

東京文化会館モーニングコンサートは、上野中央通り商店会の方々のご協力により、2005年より継続してまいりました。この7月にははめでたく50回を迎えます。それを記念し、Vol.44(2011年1月)より毎回1店舗を(今月のお店)として皆さまにご紹介しています。モーニングコンサートの後はぜひ、上野中央通りのお店にお立ち寄り下さい。

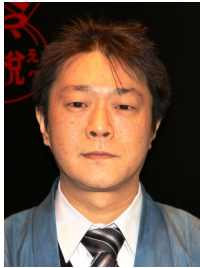
《今月のお店》 酒悦 (しゅえつ:漬物・佃煮専門店)

インタビューにお答え頂いたのは...

谷中(やなか) 修一さん

(株)酒悦 本店舗 店長

「幅広い世代が行き交い、老舗と最先端の大型店とが共存する中央通りはおもしろい」と語る谷中さんは、酒悦に勤めて17年。「手をかけた分だけ素材は応えてくれる」という言葉に、漬物造りへの情熱と愛情を感じました。



- 「三百年の味の店」という看板が目印の酒悦さんは、1675年創業、つまりバツハ(1686年生)の生まれる前から既にお店を構えていらしたということですね。

東京大空襲でほとんどの資料が焼けてしまったのですが、創業は江戸時代です。創業者の初代・野田清右衛門は、関ヶ原の戦いが終わり、江戸幕府が安定した頃江戸に出て来て、最初は本郷元町に店を開き、その店を上野に移して今に至っていると聞いています。

- お店の名前の由来を教えてください。

初めは創業者の出身地である三重県伊勢市山田から取って「山田屋」という店名だったそうです。やがて寛永寺の御門跡(ごもんぜき:一門を総領する出家した皇子または貴族)である白川宮が「酒が悦ぶほどうまい」と山田屋の商品を高く評価し「酒悦」と名付けたとされています。

- 一驚いたのですが、あの有名な「福神漬」を発明したのは、なんと酒悦なのだそうですね!

そうなんです。実は酒悦が生みの親です。明治10(1877)年頃、15代・野田清右衛門が約10年かけて苦勞の末に発明し、原料が7つの野菜であることから七福神に因んで「福神漬」と名付けられたようです。カレーに添えられるようになったのは、日本郵船の食堂で一等船客のみに添えて出されるようになったのが最初だったようです。これをきっかけに福神漬は日本中に広まっていきました。

- 酒悦には漬物、佃煮、梅干しなど、沢山の種類の商品がありますが、福神漬のほかに特に人気が高いものはありますか?

のりの佃煮も15代が発明した元祖の味でくどさがなく特にご高齢の方に人気です。浅漬は季節ごとに旬の素材をお楽しみ頂けます。砂糖を使っていないのに、旬の野菜の甘みは本当においしいです。それからサバの燻製は脂がのっていて風味が豊かで、以前テレビで紹介されてから人気に火が付き、一時は問合せが殺到しました。最近新たなチャレンジとして開発した、福神漬のエキスを入れたカレーも好評です。「欧風」と「ジャワ風」の2種類あり、福神漬独特の甘みと酸味が絶妙に効いた、まさに他にない「新しいカレー」として注目して頂いています。ぜひ一度お試し下さい。

【お店情報】 東京文化会館から徒歩5分



4月のおすすめ

たけのこしょうゆ漬

国産のたけのこを使用しているのでとてもやわらかく、そのままでもおいしいですが、刻んで炊き込みご飯にしても絶品です!!

〒110-0005 東京都台東区上野2丁目7番11号
TEL03-5688-5051 営業時間10:00-20:00 年中無休

