

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。2011年7月にめでたく50回を迎えたことを記念し、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〉 伊豆栄 (いずえい：うなぎ割烹)

インタビューにお答え頂いたのは...

**土肥 好美 さん**

鰻割烹 伊豆栄 若女将



華麗に着物を着こなす若女将土肥さん。歴史や文学の話も交えながら、上野の昔の姿を教えてくださいました。趣味は日本舞踊ということですが、お家に帰ればなんと4人のお子さんのお母さん。快活なお人柄はまさに江戸っ子!! 土肥さんに会うだけでも、お店に行く価値あります!!

### - 江戸の浮世絵や明治期の小説にも登場する伊豆栄さん。その歴史を教えてください。

1730年代、明和年間の頃創業し、はや280年になります。創業当時は江戸中期にあたり経済的に苦しい時代で、武士も副業を持ち始めていました。元々創業家は副業として刀の柄を巻く「柄巻師(つかまきし)」をしており、この不忍に來て、後に鰻屋を始めたと聞いています。当時は、日本は日出国(ひいずるくに)というところから「いずる」を屋号に用いると粋だという文化がありました。創業家は伊豆から江戸に出てきたということもあり、「伊豆」に「栄える」という願いを込めて「伊豆栄」と名付けられたのだと思います。

### - なぜ鰻屋さんを始められたのでしょうか？

昔は不忍池で鰻がとれたそうです。私も最初は信じられず、古地図を見てみたら、この辺りは入り江だったようです。不忍池は、その昔、この辺りに多くあった川の水が流れ込んで出来た池です。その水のおかげで鰻がいたのですね。昔はこの辺りには鰻屋さんが結構多かったんですよ。

### - 不忍池で鰻が取れなくなった現在は、

### どちらの鰻を使われているのですか？

鰻は愛知三河一色産を、職人が店内でさばいています。背開きした鰻を白焼きにし、一度蒸してから、たれをつけて焼きます。「蒸し」の工程は関東独特のもので、関西ではさばいた鰻をそのまま焼くのが一般的です。鰻は蒸すと余分な油が落ちるためとてもヘルシーで、冷めても箸で切れるくらいのふっくらした柔らかさを保つことができます。

### - 確かに伊豆栄さんの鰻はあっさりしていて人気ですよね。

実はタレには一切砂糖を使っていないんです。甘味はみりんだけです。砂糖を使わないタレなので鰻に不自然な照りがなく、みりんの上品な甘さが引き立っています。また、鰻を焼くための炭には紀州備長炭を使用しています。いい備長炭は音から違い、叩くとキーンという音がします。今はいろんな炭がありますが、当店の特徴である香ばしさを出すためには、火力が強くて香りの良い、国産備長炭にこだわります。こうしたこだわりと、鍛錬された職人の技が、伊豆栄ならではの味を守り続けているのです。

### - 最後にメッセージをお願いします。

当店にお越し頂いて「鰻は嫌いだったけど、食べられるようになったよ」とおっしゃって頂ける事ほど嬉しいものはございません。鰻が苦手な方にもお越し頂けます様、幕の内弁当等、他のメニューも充実致しております。鰻は栄養価は高く、カロリーは低いので美容と健康には最高の食材と思っております。一人でも多くの方に文化の杜で芸術に触れて頂き、御昼食は是非伊豆栄に足をお運び頂きたいと存じます。

### 【お店情報】 東京文化会館から徒歩8分

上野不忍池畔

鰻割烹 **伊豆栄**

東京都台東区上野2丁目12-22

03-3831-0954

営業時間 11:00-22:00

<http://www.gnavi.co.jp/izuei/>

このチラシをお持ちのお客様には、  
生ビールまたはソフトドリンクをサービス！  
(本店、不忍亭、梅川亭で使用可、1グループ2名様まで。)

