

施設名：田舎庵

産品名：うなぎ

昭和元年創業の鰻料理専門店

素材、タレ、焼きが生む極上の味わい

天然鰻に近い状態で特別に育てた鰻、その味を引き立てる究極のタレ。そして、しっかり時間をかけて旨みを凝縮させる独自の焼き方「こなし」。田舎庵の鰻は、皮目はパリッと身はふんわり、食通もうならせる極上の味わいだ。

伝統を守りながらも、時代に合った新しい挑戦を続け、コストパフォーマンスの高い鰻料理を提供している。



↑田舎庵の鰻重

田舎庵の創業は昭和元年。現在、4代目を務める緒方大さんの曾祖父が、佐賀から北九州に出て来て、飲食店を開いたのが始まりだ。当時は製鐵所が栄え、いろいろな地方から人が集まってきた時代。初代店主は、新日鐵（当時）の本事務所そばに店を構え、料亭を営んだ。多くの製鐵マンに利用され、宴会や接待でにぎわったという。



↑当時八幡にあった田舎庵本店のイラスト

鰻専門店の看板を掲げたのは昭和 40 年代の中頃。緒方さんの祖父が、「鰻をやるぞ！」と決めて小倉に店を出した。北九州は天然鰻がたくさん獲れる地域ではないため、鰻を専門とする店は珍しかった。「なぜ鰻にしたのか、わからないんですよ」と、柔らかな笑顔で話す緒方さん。他があまりやっていないものに挑戦し、新しい道を拓こうとしたのかもしれない。2 代目の祖父が築いた鰻料理を 3 代目の父が引き継ぎ、さらに磨きをかけて現在の味を確立した。



↑ 田舎庵 4 代目、代表取締役社長の緒方大さん

田舎庵は美味しい鰻にとことんこだわり、仕入れから調理法まで妥協のない仕事を貫いている。希少な天然鰻は、有明海や豊前海の鰻を中心に、漁期の 5 月～11 月頃に漁師から直接仕入れている。以前と比べてかなり漁獲は減ったが、北九州近郊では小倉南区の河川で獲れることもあるという。「やはり天然鰻は、野性味があってダントツに美味しい。天然の味をお客様に知っていただきたくて、できる限りご提供するようにしています」。

養殖鰻は、可能な限り天然鰻に近い品質のもの、理想的な養殖方法で育てられたものを使っている。田舎庵が考える美味しい鰻の養殖方法には、5 つの条件がある。

1. ニホンウナギであること（日本で昔から食べられていた種であること）
2. 薄飼いをすること（過密養殖をしない）
3. 水温を上げないこと（夏は暑く、冬は寒く自然の状態に）
4. 餌を追わないこと（人間と同じで腹八分、無理やり太らせない）
5. 長期飼育すること（1 年半以上ゆっくり育てる）

昔ながらの鰻の養殖は、土を掘ってつくった露地池に鰻を放り込んで育てていた。現在もこの方法を取っているのは、国内では緒方さんが知る限り種子島だ

け。「出荷まで1年半以上かけているから、鰻の味が濃いです。短期間で無理に大きくするのはなく、自然に近い環境で育った鰻がやっぱり美味しいですね」。

田舎庵では種子島の鰻をはじめ、静岡や高知などの信頼できる養鰻家から鰻を仕入れている。産地だけではなく、育て方も重要だ。直接現地に足を運び、養殖方法を確かめ、実際に食べてみて味の良い鰻だけを注文する。



↑ 風情ある雰囲気 of 田舎庵小倉本店

小倉本店は、小倉駅から徒歩5分。地元の人から観光客まで、連日多くの人々が旨い鰻を求めて訪れる。店内は広々とした和の空間で、ゆったり食事を楽しめる。

名店でありながら、「鰻丼」は1,900円（税別）～。リーズナブルな価格も田舎庵の魅力だ。「地元の方に来ていただける値段でないといけない。そこは守っていきたいですね」。



↑ 1階のテーブル席



↑2階の大広間。個室もあり、会食や法事にも最適

田舎庵の鰻は、「鰻に火をたくさん食べさせる」独特の技術で、じっくりと時間をかけて火を通す。蒸さずに地焼きのみなので、鰻の味が凝縮されて美味しくなるのだ。鰻本来の旨味を最大限に引き出し、皮目はパリッと中はふっくらと香ばしく焼き上げる。



↑串を扇のように刺し、中までよく火を通す

蒲焼のタレに使っているのは、最高品質の超特選国産丸大豆製の醤油と、純米本みりん。昔ながらの製法でつくられた完全無添加の調味料だけを選び、素材の味を引き出している。



↑最高品質の醤油とみりんを使った極上のタレ



↑皮目はパリッと身はふんわり、香ばしく焼き上げる

「鰻重」は、蒲焼の食感と味わいを満喫できる一品。お米は、鰻料理に最適な特 A 評価の国産コシヒカリを使っている。ふっくらつややかで、香りと粘りがあり、鰻のタレとの相性も抜群だ。



↑「鰻重」(肝吸・お漬物) 2,900 円～ (税別)

柳川発祥の「せいろ蒸し」は、福岡県ならではの鰻料理。鰻とご飯が入ったせいろを蒸し上げるため、最後までアツアツをいただける。鰻が柔らかく、ご飯全体にタレがからんでいるのが特徴。地元で根強い人気があるメニューだ。



↑せいろ蒸し (肝吸・お漬物) 1,900 円～ (税別)

田舎庵は、テレビなどのメディアで取り上げられることも多い。食通や著名人からも愛され、映画のロケが頻繁にある北九州では、ロケの度に訪れる俳優もいる。2014年には「ミシュランガイド」に掲載され、コストパフォーマンスの高い「ビブグルマン」に選定された。

2015年2月には、林修さんの著書「すし、うなぎ、てんぷら」で紹介され、話題になった。講義や講演で全国各地を飛び回る林先生が、味に惚れ込んだ店を取材して書き下ろした本。すし、てんぷらは東京の店、うなぎは田舎庵が掲載されている。田舎庵の鰻料理にかける情熱、こだわり、真摯な姿勢が伝わってくる内容だ。



↑ 林先生の著書「すし、うなぎ、てんぷら」

2017年3月には、台湾に海外第1号店「小倉屋」がオープンした。食品勉強会でつながりのあった台湾の醤油メーカーと、最高級醤油を使ったタレを1年かけて開発。現地の会社と合弁会社を設立し、田舎庵の味を継承する本格的な鰻料理を提供している。

台湾店のオープンを機に、現地の養鰻家との付き合いも増えた。台湾では露地池で養殖しているケースが多く、味の良い鰻も育っている。



↑ 台湾台北市の「小倉屋」。鰻のほかに天ぷらや刺身もある

美味しい鰻料理を提供し続けるために、田舎庵は店の枠を越えて、鰻の品質を上げる取り組みに力を入れている。

「昔と比べて、味の良い鰻が少なくなっているのが現状です。これからは店舗の数を増やすよりも、素材である鰻の品質を上げることが大事。養鰻業者さんや全国蒲焼商組合連合会、台湾の生産者とも連携して、新しい試みをしているところです」。

理想は、天然鰻よりも美味しい日本一の鰻を育て、安定供給できる環境をつくること。素材あってこそその料理であり、厳しい現状を変えるためには挑戦が必要だ。全国各地や海外へ出向き、積極的に鰻関係者と関わる緒方さん。10年先を見据えた動きが、店の味を守り続ける。



DATA

田舎庵 小倉本店

住所：福岡県北九州市小倉北区鍛冶町 1-1-13

TEL 093-551-0851

営業時間：11:00～21:30 (O.S.21:00)

定休日：無休（年末年始・春秋の連休除く）

席数：80席

駐車場：無（近隣にコインパーキングあり）

交通：JR 小倉駅より徒歩5分

（取材日 2018年12月18日）