



今月のクルマはランチア・イプシロン。歴史的建造物が建ち並ぶイタリアの生まれだからこそ、文化財にもじっくりと馴染む。

クルマで行ける 🚗

大人の Cafe & Restaurant

割烹旅館 二葉 ~埼玉・小川町~

紅葉を求めてクルマを走らせるなら、美味しいこの季節、少し足を伸ばして正統の老舗が供する伝承の味を味わってみたい。今月は山岡鉄舟ゆかりの名飯を求めて、埼玉の景勝地・秩父にほど近い小川町へ。

関越道・嵐山小川インターから10分も走っただろうか。あたりには小川町の誇る「里山」の自然が一体に広がった。紅葉シーズンともなれば里山は紅に黄に染め上がるのだろう。

埼玉県中央部、比企丘陵に位置する小川町は、重要無形文化財の指定を受ける伝統工芸の和紙をはじめ、絹織物、鬼瓦、建具、日本酒で知られる。秩父山系を源とする良質の水と盆地独特の気候に恵まれ、古来から「関東灘」の異名を持つ銘醸地だ。また「武蔵の小京都」とも称され、広がる街並みは郷愁を誘う。

昭和8年に建築された割烹旅館 二葉の本館は、国指定登録有形指定文化財に記されている。堂々たる数寄屋造りは、老舗の多いこの界隈でも一際目を引く。敷地内には日本庭園が広がり、中央に位置する池の上にはこちらまた文化財指定を受ける離れ。趣きあるたたずまいが創業255



「膳に添える柿の葉も地物です」と顔をほころばせる女将の八木さん。

年という長い歴史を物語り、大通りに面していることを忘れさせる風景だ。この庭に面した「月の間」は「さび壁」と呼ばれる幻想的な壁面を持つ。鉄粉を混ぜた上塗り壁土から、鉄が酸化するにつれ深い渋味とともにさびが滲みあがる。この月の間で、日本五大飯に名を連ねた「忠七めし」を味わうことができるのも嬉しい。日本五大飯とは東京・深川の「深川めし」、岐阜・山岳地方の「さよめし」、大阪・難波の「かやくめし」、島根・津和野の「うずめめし」、そして埼玉・小川の「忠七めし」を指す。

忠七めしと小川地方の地物を味わえる忠七めし御膳「里」では、湯葉豆腐、飛竜頭、茶碗蒸し、独活の金比羅、胡桃の羊かんなどの小鉢が並んだ竹籠が供される。忠七めしは八代目館主・八木忠七と明治の偉傑・山岡鉄舟との出会いから生まれた。鉄舟の「調理に禅味を盛り」との示唆から、忠七が創始した。茶碗に盛っ

た海苔をまぶしたご飯の中央に薬味のさらし葱、わさび、柚子をのせる。その上から土瓶の熱い湯を八分目にかけてお茶漬けのようになど。わさびは刺激の中に「剣」の鋭さを蔵し、海苔は淡い味の中に「禅」を宿し、柚子は香り高い中に「書」の精神を観る。鉄舟が極意を極めた「剣、禅、書」三道の意を取り入れ、風味と清淡さを合致させた。まさに知恵が積み重なって作られた最良の形といえよう。

情緒溢れる壮麗な館の中で、風情、禅味、そ



自然薯を使った飛竜頭。しっかりとした食感に餡が絡む。この季節ならではの盛り付けが目にも嬉しい。



湯葉豆腐。豆乳と刻み湯葉、葛のもっちりとした食感と大豆の甘みが口に優しい。



「里」コースでは、地物をふんだんに使ったいくつもの小鉢が竹籠におさまっている。



忠七めし。ご飯の上には固く崩れにくい瀬戸内海の海苔がかけられる。土佐の鯉節を使ったつゆは絶品。

して旬味が見事に調和する。まるで、はるか遠方の宿へ訪れたかのように心身共に寛ぐことができる。実際、都心でも40分程度でアクセスできることから、忠七めしを求めて週末にクルマを走らせる客も多いようだ。

本物を守り続けるプライド、長い歴史が裏付ける自信。いつの時代も変わる事のない美学がある。技と心を育み、次世代へとその味を継承する。未永くあり続けるであろう名店だ。

Text: 山田 舞 / Photo: 五條伴好



割烹旅館 二葉

埼玉県比企郡小川町大塚32 Tel.0493-72-0038

営業時間: 昼 11:00~14:30 (LO)

夜 16:00~20:00 (LO)

定休日: 毎月第1月曜日

総席数: 250席

駐車場: 25台

予約: 可(月の間は要予約)

忠七めし御膳「里」 ¥2,940

霜里懐石 ¥5,250~¥10,500

(※いずれも忠七めしが付く)

URL: <http://futaba.to/>

