

# 職人のふわとろうなぎ

うなぎ屋「山ぎし」

## 農

正門から歩いてすぐ、旧中仙道沿いにぽつんと建つうなぎ屋「山ぎし」。今年89歳になる小島元夫かしまさんを頭に、家族3人でやっている小さな店だ。カウンターは4人掛け、二階に座敷もある。

出てきたうなぎは、ふわふわとろとろ。香ばしいタレのかかった釜炊きのご飯とともにうなぎを口に運ぶと、柔らかな食感が舌の上に幸せに広がる。

「出前もおいしいけれど、やっぱり作りたてが一番」と勧めるのは応用生命化学専攻の三坂巧准教授。学生時代からこの店のファンで、研究室の卒論発表などでは、数十人前を注文する。値段が鰻上りの昨今、二千円台でボリュームのある蒲焼が載った重に肝吸いと香の物がつくのが嬉しい。

「おいしさの秘訣は?」と訊くと、「そんなのは、なにもねえ」と小島さんは応える。娘の美佐子さんがすかさず「職人だから、手を抜けない性質なんです」と助け舟。そして冗談っぽく「だから商売が下手」とつけ足した。



焼き方は関東風。裂いたうなぎを素焼きし、それを蒸して柔らかくしたものを、タレをつけて焼く。身の固さは一匹一匹どれも違うので、それをすべてふわとろ食感に仕上げるところが、熟練の技だ。

訊くと小島さんは昔、ぬしや塗師屋と呼ばれる漆職人だったそうだ。しかし、プラスチックなどの化学製品が安く市場に出回るようになり、転業した。「(漆器を)手仕事で塗るのはだめだっ



てえから、しょうがない、中身を売ることにした」と小島さんが笑う。

まず台東区鳥越で12年、つぎに谷中で8年、最後にこの西片に落ち着いて27年。最初はお得意さんもないので、お昼限定の700円のうなぎを出し、味を覚えてもらった。農学部の学生や教授が通うようになり、しだいにファンが増えて、他の大学などからも注文が入るようになった。

うなぎの稚魚の不漁など、商売をとりまく環境は厳しいが、店先には今日も香ばしい煙が立ち上る。年季の入った職人の味は健在だ。



左から小島茂さん、小島元夫さん、三坂巧准教授、小島美佐子さん

## Information

◎お問い合わせ  
うなぎ屋「山ぎし」  
住所: 東京都文京区西片2-18-20  
電話: 03-3811-8548  
<営業時間>  
昼11:30~13:30/  
夕17:00~20:00 火曜定休

