

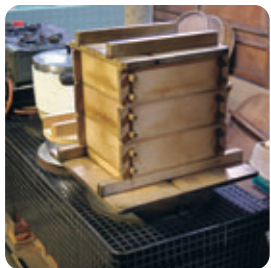
大正時代のかまどで
炊き上げるほっこり味

山菜おこわ弁当

800円

会津屋

亀山市関町新所1771-1
TEL 0595-96-0995
http://www.16.ocn.ne.jp/~aizuya/
営業時間) 10時30分~17時 月曜定休

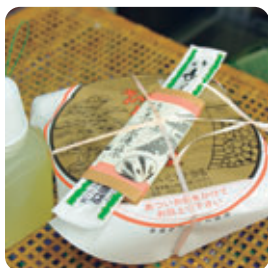


地蔵院のすぐ向かいにあり、江戸時代には旅籠として賑わった会津屋。現在は、山菜おこわと街道そばが有名だ。特に山菜おこわは、国産の厳選したかしのやシイタケ、ニンジン、ゴボウ、ワラビなどに加えて、春はタケノコ、秋はクリやマツタケなど季節の山菜を盛り込み、ふっくらとした滋味豊かな味わい。食事をした客の「土産に持って帰りたい」とい

う声に応じて弁当も出すようになった。おいしい理由の第一は、深い井戸から湧き出る天然水を使っていること。くせのないおいしい水で、出汁が素直に出るといふ。そして店主の森元亮子さんが子どものとき祖母から習った作り方と味付けを守り、大正時代から使っているかまどで蒸籠蒸しにする。町並みと同様、関宿の文化とも言える味わいだ。

人々の移動手段が主に鉄道だった昭和30年代、駅弁は旅行の大きな楽しみだった。亀山駅でも列車が着くと10人以上の売り子がホームで駅弁を立ち売りしたという。その当時に誕生したのが「志ぐれ茶漬け」。出始めていたプラスチック容器で可能になったお茶漬けの駅弁は、全国でもこれだけ。お座敷列車もまだ多く、酔客が食べやすいこともあってよく

売れた。桑名名産しぐれのタレをごはんにたらしめてからその佃煮を盛り、ノリや紅ショウガ、漬物を添える。まずは普通に少し食べてからお茶をかける。お茶漬けの味がごはんに染み込みさらにおいしい。同店の伊藤富朗さんが当初から作り続けており、容器も製法も当時のまま。今は駅では売っていないが、予約時に電車の時間を伝えれば、駅でも受け取れる。



駅弁全盛時代に
名を上げた亀山名物

志ぐれ茶漬け

850円(お茶は別売100円)
※要予約

有限会社いとう弁当店

亀山市御幸町182-2
TEL 0595-82-1225
営業時間) 8時~21時 無休



各地のうまいものを
“関とめた”

関のごはん巻き

あっさり味 800円
こってり味 1,000円
※要予約

有限会社つるやフーズ

亀山市両尾町1904-1
TEL 0595-85-0263



古代日本三関の一つが置かれ、人とともに多くのおいしいものが行き交った亀山ならではの食のお土産を目指して開発された。三重県産のコシヒカリやジャコに豚肉、京都府産の柚子ダイコン、愛知県産のウナギ、静岡県産のノリなど、各地のうまいものを取り揃えて作った4種類の中巻きを、こってり味とあっさり味に分けて二本ずつ販売している。こ

ってり味は醤油で炊いたごはんで、一本はウナギを、もう一本は豚味噌を巻いたもの。あっさり味は酢飯で、一本は柚子ダイコンを、もう一本は梅とジャコを巻いたもの。注文弁当なので2日前までに予約する必要があるが、カバンにさっと入るくらいの手軽さなのに二人分ほどのボリュームがあり、二つの風味を楽しめる。家族への土産にもちょうど良い。

JR関駅前で長年にわたり店をかまえている寿司店。数あるメニューのなかで一番人気は、土産用にもよく売れている巻き寿司だ。具材は玉子、キュウリ、カンピョウ、シイタケと基本をしっかり抑えたうえ、ボリュームがごはんよりもたっぷりあるのがうれしい。ノリも最高級の伊勢湾産を仕入れており、磯の香りを楽しめる。そして何よりの特徴が、ふん

わりと巻いていること。独自の巻き方によるのだが、そのおかげでごはんがつぶれず、口当たりが良い。「昔ながらの味」と懐かしむ客も多いという。「特別なことは何もしていない」とご主人の平野賢一さんは笑うが、ごはんも複数の産地米を独自にブレンドするなど手間隙を惜しまない。味・ボリューム・値段ともに満足できる。



具材がたっぷり
ふわっとした口当たり

巻き寿司

420円

鈴鹿亭

亀山市関町水崎138-2
TEL 0595-96-0616
営業時間) 11時~19時 水曜定休
(巻き寿司の注文は8時30分からOK)

