



串カツ 青山七丁目 [店舗情報]

住所/中区栄4-12-7 愛知サカエビルB1
TEL/052-251-5077
営業時間/18:00~24:00 (23:30L.O.)
定休日/日曜



味噌ダレが染みた衣に
封じ込められた豚肉の旨み
それが味噌かつの醍醐味

味噌串かつ 500円(5本/税別)
手羽先唐揚げ 540円(3ヶ/税別)
レモンサワー 500円(税別)

味噌かつ

なごやめしのルーツを探る

『名古屋めし』と聞いて、「味噌かつ」を真っ先に思い浮かべる人は少なくないでしょう。味噌かつは、戦後間もない頃に名古屋駅や伏見の界隈に軒を連ねていた屋台がルーツといわれています。その屋台では、豆味噌で牛のスジ肉や内臓を煮込んだ「とて煮」を出す店が多く、その鍋に串かつを浸して食べたのがはじまりです。揚げ置きして冷めてしまった串かつを温めることにもなるので、この食べ方は瞬く間に広がりました。もともとお酒の肴でしたが、甘辛く味付けした味噌ダレはご飯にも合うので、定食屋や洋食店でも食べられるようになりました。

とんかつを味噌でいただくという発想は、県外の人からすれば奇想天外に思えるかもしれませんが、味噌かつをはじめとする『名古屋めし』の多くは、創意工夫によって生まれています。

名古屋市中区
串カツ 青山七丁目

名古屋の人々が日常的に食べているど真ん中の味



店主の青山正伸さん

味噌

味噌かつは『名古屋めし』という言葉が生まれるはるか前から、名古屋名物として全国的な知名度を誇っています。ご飯やパン、お酒にも合うので、味噌かつ定食や味噌かつ丼、味噌かつサンドなど、いろいろな食べ方が楽しめるのも「味噌かつ」の魅力です。今回は、味噌串かつの美味しいお店をご紹介します。

それが栄4丁目の『串カツ 青山七丁目』です。ここは、取材で訪れたのが縁となって、今でも足を運ぶ店の一つです。特に県外に住む友人や知り合いを連れて行くこと、とても喜ばれます。なぜなら、手羽先やどめしなど名古屋の居酒屋には欠かせないメニューが数多く揃っているからです。しかも、それらは観光客目当てのチェーン店のような、どこか「作られた感」のある味とは完全に一線を画しています。特に店名にも冠している「味噌串かつ」は、名古屋の人たちが日常的に食べているど真ん中の味。5本で500円の串かつに使っている豚肉など食材へのこだわりを聞くのは野暮というもの。大衆居酒屋なので安く美味しく食べられ、それでよいのです。ただ、味の決め手となる味噌ダレには少しだけこだわっています。

「味噌は豆味噌に合わせ味噌をブレンドしています。それをどて煮を仕込む際に出る煮汁でのばして、奥行きのある味に仕上げています。やや甘めですが、しつこくないのが特徴です」と、店主の青山正伸さん。味噌串かつを注文すると、揚げたての串かつを味噌ダレにサッとくぐらせて出してくれます。味噌ダレが染み込んだ衣と豚肉の旨みが口の中で混ざり合ったとき、至福の気分になります。これが味噌かつの醍醐味でしょう。

筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹
名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。
ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

