

# 食 次世代に残したい

## 居酒屋巡り

### あや菜

山賊焼きなど地元の料理も評判

## 家のように心地よい

2軒目は、松本に来るといつも訪れるという「家庭料理 あや菜」。

かまち』にしようと思つたと太田さん。「中里」は、中町商店街振

興組合のオリジナル日本酒だ。「はるなさんは東京

できちんとした店で料理を修業してきた。フグやスッポンを扱える実力、資格を蓄え、お母さんがやっていた店に入った。最初はフグを頼んでくれる人もなく、チエツと思ってい

家庭料理 **あや菜**

- 松本市中央3-2-17
- 午後6時半～午前0時
- 月曜
- 0263-35-5616

「こんばんは。今宵の薦めは？」と太田さん。店主の山口はるなさん(40)、山口さんの母、白井充子さん(75)、山口さんの長男夏輝君(2)が迎えてくれるアットホームな雰囲気だ。

メニューを見て、まず「塩いかきゅうりもみ」を注文し、「これがなくちゃ始まらないね」。吉村さんがすかさず残したいものは、まさに塩いかですわね。「ビールで(喉を)ぬらして、『中里(な



地のものの料理にも腕を振るう山口さん(左)と白井さん

たんだよ。でも、それとは対極にある、塩いか、イワナなど地のもので飲んでい



夏輝君は、店のアイドル。いろいろな人にかわいがつてもらっている。

いるといい、「お客さんにも育ててもらっているんだな」と太田さん。中里もお燗でゆっくりと。外は寒いが、店の中はとても温かく、自分の家に帰ったような心地よさがある。

松本の居酒屋について話す太田さん



## SKF開催が大きく影響

意識高い人を相手にレベルアップ

### 松本の居酒屋事情 太田さんに聞く

全国の居酒屋を訪ねている太田さんに、松本の居酒屋事情を聞いてみた。松本市の居酒屋が良くなったのはここ7、8年。以前は、信州人の気質からか、偉ぶ

フェスティバル(SKF、現在はセイジ・オザワ松本フェスティバル)の開催の影響が大きい。オーケストラのメンバー、県外から来るお客と、意識の高い人相手に「井の中の蛙

もあり、居酒屋の街バーの街になったのは、本当にうれしい。さらに、松本の食材を見直す気運も高まり、名物の山賊焼き、秋のキノコなどを使ったお薦めできる料理を提供する店も増えた。居酒屋を巡る醍醐味(だいがみ)はその土地を知ることができること。長く続く名物居酒屋は古い町にあり、たどり着くと、その街のハートに触れることができる気がする。街を知りたかったら、居酒屋に行け！ だね。