

竹亭が伝える江戸前の滋味



江戸前の特徴、白焼きの工程。たれをつける前の素焼きで立ち上る香りこそ、うなぎ本来の香りであり、品質の良し悪しわかる。昔はうちわを叩き、煙と香り、音でうなぎ店の存在を知らせていた

江戸前の職人技が宿るうなぎという名の玉手箱

ふたを開けた瞬間、備長炭で焼いた香ばしい匂いが鼻腔をくすぐる。艶やかに照りをまとった端正な姿に見惚れ、箸を入れれば、ふわっと柔らかか。たれと身、米が三位一体となり、口の中ではらりとほぐれていく。竹亭創業者の阿部新吾さんは、戦後の食糧難の時代に、「皆がお腹いっぱい食べられるように」と料理の道へ。上京してうなぎ職人の修行をした後、昭和40年に仙台三越の北口前（現在の定禅寺通り館）で9坪ほどの小さな店を開いた。それが竹亭の始まりだ。当時は高度経済成長期で、大手企業が仙台に進出し始めた頃。本格的な江戸前の味は、東京からの来訪者に喜ばれた。

「今のかば焼きの形になったのは江戸時代。江戸前って言葉は、寿司よりも先にうなぎから生まれたといわれています」と話すのは、竹亭の二代目、阿部英之さん。江戸前は、さばいた後に白焼き（素焼き）をして蒸す。800度もある強い炭火で焼いて臭みを飛ばすと、ぬめりや血がうまみに変化。さらに、蒸す一瞬間でふっくらと柔らかくなる。その後たれにくぐらせ、今度は弱火で炙りながら照りをつけてかば焼きに。

「日本料理は切ることが最高の調理法」と阿部さんが話すように、かば焼きの美しさに直結するのは、素早く滑らかにさばく技術。武士の文化が根付く関東では切腹を嫌い、うなぎは背中から開く。一方、商人のま押えられないかと工夫を凝らした、うなぎと天ぶらのあいのり丼や、関西風のアレレンジを加えた仙台版ひつまぶしの提供を始めた。「震災後の苦しい中、うなぎを食べて元気がなつてほしい」という阿部さんの思いが生んだ、仙台の新しい味づくりへの挑戦だ。

江戸前のたれは、醤油がキリッと効いている。「醤油の焦げた匂いって、私たち日本人が大好きな香りです。私たちが日本人が大好きな本質です。ね。食べる喜びは人間の性質ですから、異常気象や嫌なニュースが続く中、今またうなぎの力が必要だと感じています」と、阿部さん。

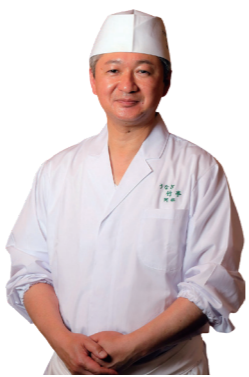
戦後に地域の食を豊かにしたいと父が始めた店で、味と心意気を引き継いだ息子が、震災やコロナにも負けず、食で地域の人を元気づけている。そんな同店には親子三代で通う常連客も。今日も良い匂いにつられて、お客さんが絶えない。

どこか懐かしくて芳しい香りを嗅げば、暑さで低迷していた食欲や活力が、うなぎのぼりに！夏の土用の丑の日にうなぎを食べる理由や江戸前と関西風の違いについて特集。

南光台と中山、大和町に店舗を構える日本料理店、竹亭の阿部英之さんに話を聞いた。

ち関西では、腹を割って話そうという意味で腹開きを用いる。

関西風は、蒸さずにたれをつけて焼く（地焼き）スタイル。パリッとした食感と香ばしさが引き立つ。食べやすく一口大に切ったまぶし丼、お



竹亭 代表／二代目親方 阿部英之さん
1969年生まれ、仙台市出身。伊豆菜、茶寮あら井、よし梅、京料理 よこいなど、東京の名だたる日本料理店で腕を磨き、2001年に実家の竹亭に入社。東アジア鯉学会会員。うなぎ店の若手経営者による、うなぎネット宮城のメンバー

ひつに入った名古屋発祥のひつまぶしなど、関西や東海では食べ方も多彩。地域によって調理法や食べ方の違いがあるのも、うなぎの奥深い魅力である。ちなみに、宮城や東北では江戸前が主流だ。

人生の思い出とともにある心も喜ぶスタミナ食

日本人が最もうなぎを食べるのは、夏の土用の丑の日。土用とは、中国の五行思想に基づく季節の変わり目で、立春、立夏、立秋、立冬の前それぞれ18日程度を指す。土用期間に巡ってきた丑の日を「土用の丑の日」と呼び、現代ではうなぎを食べる日として、主に夏を指す。

起源は諸説あるが、有名なのは次の通り。江戸時代の学者、平賀源内が、夏は客足が遠のくうなぎ店を救うため、「うなぎを食べると夏負けしない」というキャッチコピーと

もに、「本日、土用の丑の日」の貼り紙をさせたのがきっかけだとか。

昔は薬として食されていたほど、栄養価が高いうなぎ。タンパク質、ビタミン、ミネラルをバランス良く含む。中でも豊富なビタミンAには、消化器や呼吸器、目の粘膜を強化する働きがあり、免疫力アップに役立つ。小骨でカルシウムもとれ皮には良質なコラーゲンがたっぷり。うなぎで食養生は、栄養学的にも理にかなっているというわけだ。

「精がつくだけではなく、心にも栄養を与えてくれるんですよ。阿部さんはそう言うので、東日本大震災に触れた。2011年4月28日、春の土用の丑の日のこと。仙台市内にあるうなぎ店の店主たちは、石巻市でうなぎ弁当470食を振る舞った。憔悴しきった被災地の人々が粹な炊き出しに喜び、「元気が出た」「うなぎって本当においしいね」と、

笑顔になった姿が忘れられない。

土用の丑の日やお祝い、法事など、特別なときに食べることが多いごちそう。家族や大切な人との思い出も相まって、うなぎを食べると心まで満たされるのかもしれない。「うなぎには人を元気に、幸せにする力がある」と、改めて感動した阿部さん。うなぎに救われたと語る。

かくいう竹亭も、南光台の本店が地震による地盤沈下で全壊。支店も半壊していた。一時は店を閉めようと考えたが、「うなぎ料理の提供は自分たちの使命。炊き出しに行つて逆にならばならぬ」と、エネルギーをもらった」と、震災の4ヵ月後に営業を再開。翌年には代表取締役になり、店の建て直しに尽力した。

「あとはお前の好きにしたら良い」と、先代の父に背中を押されて、オリジナルメニューを考案。ほかの食材と組み合わせることで価格を

竹亭のこだわり



うなぎ

うなぎは活きたまま仕入れて店でさばく。品質重視で鹿児島や宮崎、台湾など、時期によって産地を変える。熟練の目利きと手仕事で最高のうなぎに



たれ

創業時から上質なうなぎをつけてきた継ぎ足しのたれは、店の歴史そのもの。江戸前のあっさりとした味で、最後の一口まで「うまい」を計算済み



米

「米はうなぎの半分を占めるほど重要」と考える竹亭が選んだのは、県産の特別栽培米ひとめぼれ。もっちりとした食感でたれと良く絡む。炊きたてを提供するため、ガス釜で少量ずつ一日に何度も炊く



うなぎ重箱 けやき 3,800円(7/1より)。肝吸い、おしんこ付き



昭和45年ごろ、一番町にあった創業店の前で。父の新吾さん（初代親方）に抱えられ、鉢巻きをした幼少期の阿部さん（2代目）の姿が愛らしい。新吾さんは今も現役で厨房に立つ

information

うなぎ竹亭 本店

住所／仙台市泉区南光台東1-53-22
TEL／022-252-5030
営業時間／11:00～20:30(ラストオーダー20:00)
定休日／木曜
WEB／http://www.unagi-chikutei.jp

7月16日(土)～8月15日(月)は限定メニューで営業。



詳細はこちらから

