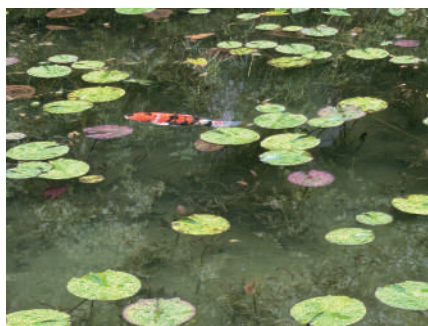


BEN STYLE

鶏ちゃん焼に出会えました。

社長 尾上大輔

9月の連休は郡上八幡へ行く事に、理由は『僕の彼女はサイボーグ』のロケ地めぐりとモネの池を見たかったからです。約3時間30分で到着。観光客は100人位、透明度の高い湧水に咲く睡蓮と、悠かに泳ぐ錦鯉。まるで、クロードモネの名画『睡蓮』をそのまま映したような光景です。実はただの農業用のため池だった場所がSNSで拡散され、名もなき池（通称：モネの池）と呼ばれるようになるようになります。



た。これで日本3大モネの池（北山村・名もなき池・ガーデンミュージアム比較）を制覇いたしました。どれも素敵です。あとはフランスだけだな。次に見つけたすてきなスポット『観光やな』だって。関西では見たことないなあと思ひ寄せられる。ん、ん、すごい施設です。テーブル席が100はある立派な観光名所。ちょうど昼めし時だったので『ここ座ってもいいですか？』とやなの見える特等席にちゃっかり、料理より景色やもね。焼き用鮎3匹とヒモノ1匹、甘露煮に1匹と鮎雑炊が梅セットです。なんと自分で焼けるんですよ。初めての体験が3500円（ビール別）



売」と安いですね。鮎づくしで腹いっぱいになり、次は本命、郡上八幡へ20分です。郡上といえば『橋の欄干から吉田川へ飛び込む小学生』しかし、現地には『重大事故発生の為、飛び込み禁止の看板が』昔はガキ大将が子分を教育していたが、今は皆無、40年前とは時代も変わりましたね。しかし、水の都、郡上は今も健在でありました。『いがわのこみち』には大きな鯉が昔と変わらず丸々太って泳いでいました。これは地元文化ですね。いやされます。京ちゃんも旅館でひと休み。その間に町探検です。本日の夕飯は地元の名物をいただくべく、まもなく町の探検途中。明宝ハムとビールをテラス席で。一瞬誘惑に負けそうになる。いやいや暗くなるまで



に町探検をしなくてはならぬ。そして今日のスペシャル晩御飯屋さんを探さねば、うなぎ、飛騨牛と地酒なんて看板が攻めてくる。そこに強烈な看板が、『名物鶏ちゃん焼』これに決定。初めてと郷土名物には非常に弱い。ここに決定。なんか空いてるし予約もいらなそう。京ちゃんも呼び寄せ、けいちゃん焼き専門店、八熊食堂へ。まずはビール2つ、それでけいちゃん焼き2つと注文する。『ひねと若を半分ずつ入れますか？』『いやいや若だけをお願いします』『固いのは歯にきついもんね。ビールと一緒に』『これサービス』ってキムチが届く。うれしいね。気持ちが大変だね。さてさて、けいちゃん焼きが登場。なんとキャベツと鶏



肉がやまもり、
なべはペー
パーやんつ出
来てきたら、

具を『上上

へね』だって、

その通りに実践する。その内、お

口へも上へ上へ、ほくなるほど旨

いです。ニンニク、味噌、醤油で

味付けされている。お店お店でエ

夫され、受け継がれているそうで

す。『うどん入れますか？』『うん

入れる入れる』最後はうどんを入

れて、間食。なんとペーパーなべ

にこびりついたうどんまでひっぺ

がして食べる始末。『よく癖になっ

て遠くからでも何度も通うお客さ

んも多い』とが、解るわく。と満

足感にも浸れて幸せでした。今

回の旅行では、

やなとけい

ちゃんて生き

てて良かった

と思う旅でし

た。飛騨へ来



たら、道の駅とかにも売っている
鶏ちゃん見つけたら一度お買い上
げをおすすめします。今回もめで
たしめで
たしでし
た。



栃木営業マンの おすすめスポット

営業 栃木陽紀

先日、香川県へ旅行に行ってきた。
した。香川と聞くと少し遠いイ
メージがありますが、実は明石海
峡大橋を通れば車で2時間ちょっ
とで到着できるため、意外とアク
セスしやすいんです。今回の旅の
目的は、もちろん『うどん』。香
川は『うどん県』と呼ばれるほど、
数多く
のうどん
屋が
点在し
ていま



す。その中でも、私のお気に入り
は『綿谷』。高松店と丸亀店の2店
舗があり、丸亀店には今年7月に
も訪れましたが、高松店は大学1
年生のとき以来、**実に8年ぶりの
再訪となりました。**高松には何度
も足を運んでいるものの、綿谷は
平日を除く土曜日の午前中しか営
業しておらず、土曜午後や日曜・
祝日はお休みのため、なかなかタ
イミングが合わず訪れることがで
きませんでした。今回は念願叶っ
て、久しぶりに名物の『肉ぶっか
けうどん』を堪能。甘辛く煮込ま
れた牛肉と、コシのあるうどんの
相性が抜群で、やはり何度食べて
も飽きない美味しさでした。そし
て晩御飯
には、も
う一つの
香川名物
『骨付鳥』
をいただ
きまし
た。訪れ



たのは、地元
でも観光客に
も大人気の
『一鶴』。17
時前に到着し
たにもかかわらず、すでに

30〜40分待ちでした。食べる
のは4回目くらいですが、スパイ
シーでジューシーな味わいは何度
でも食べたくなる魅力がありま
す。皮はパリッと香ばしく、肉は
しっかりと味が染みていて、ビー
ルとの相性も抜群です。香川はグ
ルメだけでなく、街の雰囲気も穏
やかで居心地が良く、何度でも訪
れたい場所です。次回は、別
の店舗の骨付鳥を食べてみたいと
思います。

