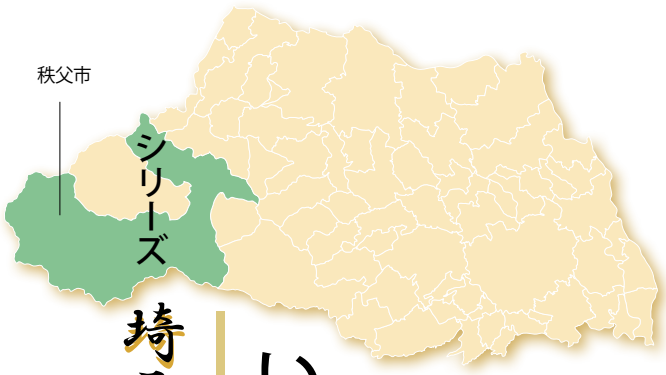




シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選 ⑬

いなりずし（有限会社 武島家）

今月もまた、彩の国の「食」は懐が深いと思った。ここは秩父神社門前。有限会社武島家の「いなりずし」が今回の銘品である。“百年のいなりずし”とも、“秩父のソウルフード”とも呼ばれる。県北西部なら大型小売店でも手に入るそうだ。



武島家の創業は110年も前の大正５年。現当主、武島芳明社長のお祖母さんである武島好子さんが、いなりずしやのりまきの作り売りをはじめ、これが秩父の人々の胃袋をつかんだ。３代目となる芳明社長は、学校卒業後の数年間、千葉県・銚子や東京・銀座で料理修行を積んでから郷里に戻った。伝統の味を引き継ぐ覚悟はできていたという。



さて、このいなりずし、ポイントの一つ目は「かわ」だ。濃い目の味つけに、しっかりとした歯ごたえ。地元とうふ店の手揚げの油揚げを、３日にわたって３度煮る。かえしのタレは初代・好子さんの時代からのつぎ足し。そして二つ目のポイントは「シャリ」だ。粒立った白米に混ぜるお酢は、好子さんが残した調合法を忠実に守って作る。揚げに詰めるときは、「ぎゅうぎゅうはダメ。『ほんわか』がよい」。いなりずしも、ここまでこだわると畏れ多い。



名高い羊山公園の芝桜の見頃には、秩父地方特産の菜っ葉、「しゃくし菜」ののりまきも提供する。秩父夜祭、三社巡り、そして百年のいなりずしを目当てに、また訪れたいと思う。



■ 有限会社 武島家
代表取締役　武島 芳明
〒368-0041　秩父市番場町16-4
（武蔵野銀行 秩父支店取引先）