

始良市特産品協会 会員インタビュー

EBISU-TEI（えびす亭）様



えびす亭から「EBISU-TEI」へ

始良市蒲生町で20年以上に渡って地域の飲食店として親しまれてきた「えびす亭」。今年4月より、鹿児島中央駅前「かごつまふるさと屋台村」に「EBISU-TEI」として出店された。屋台村のちょうど正面入口に位置する「EBISU-TEI」店舗にて店主の山之内頼文様にお話を伺った。

——山之内さんは「あいらん家うまいもんプロジェクト」（※始良グルメ開発団体 平成24年発足）の創立メンバーとして「あご肉」を始良市のソウルフードとして推進されましたね。

「はい。えびす亭ではもともとあご肉を定食メニューとしてではなく、夜のおつまみの一品として出していました。プロジェクト設立はちょうどB級グルメが流行ったときだったので、それに合わせてあ



ご肉焼き定食もつくり、前面に推していった形ですね。」

——あご肉の認知度は当時と比べると高まってきたとお考えですか。

「認知度はまだ低いと考えています。始良市の方であればあご肉というものを分かっている方も多くいらっしゃると思いますが、今こうやって屋台村で営業をはじめて2か月経ち、まだまだ知られていないなと実感しています。

屋台村には県外からの観光客も多く来られます。そのような方々に、鹿児島には「あいら」というところがあるよ、「あいら」にはこのようなグルメがあるよと伝えたい。それが私の使命だと考えています。

そして、始良にはあご肉があるよね、食べに行くよと言ってもらえるようにしたいですね。」

食感、ヘルシー、稀少部位

——あご肉は、もともと霧島市隼人町の精肉店が、豚の頭部の一部分、主にこめかみの部分が多いようですが、それらを味付けして販売したのが発祥と言われています。今では始良市の飲食店でも多く提供されていて、地元ではおなじみの味といえるかと思います。

改めてお聞きします。あご肉の魅力はどこにあるとお考えですか。

「まずは食感ですね。食感が良い。また、ヘルシーです。脂身がまったくないので、女性の方にも食べてもらいやすい。そして、こめかみという一頭から300グラム程度しか取れない部位を使用しているという希少性。豚一頭からたったこれだけしか取れないんですよ、と伝えると、みなさん驚かれますよ。

食感、ヘルシー、稀少部位。この3つが魅力としてあげることができます。逆に、デメリットとしては、冷めるとどんどん硬くなってしまって風味が落ちることです。また、煮込んでも美味しくならないので扱いづらい食材でもあります。」

あご肉は始良の文化、ソウルフード

——屋台村に出店されるきっかけを教えてください。

「あいらん家うまいもんプロジェクト発足から数年経ちましたが、あご肉をもっと広めていきたい気持ちが強くなってきました。県内外にとどまらず、屋台村は外国人観光客も多いので、世界にもこのうまさを発信して、もっと多くの方々に食べていただきたいという思いがきっかけです。

あご肉は始良の文化、ソウルフードであると思っています。しかし、「始良」という字を読めない方も多いのも現状です。自分がこの場所で始良の魅力を発信できたらと思っています。観光・PR大使になったつもりでがんばります（笑）」

——かごつまふるさと屋台村は2020年末を持って営業を終了することが決まっています。いわば期間限定での出店という形になりますが、その間の目標はありますか。

「そうですね。せめて鹿児島県の方々には、あいらはあご肉だよ、というのを認知していただきたいですね。

また、あご肉の正当な美味しさを伝えていきたいですね。私たちには、自分たちでつくったあご肉焼きのルールがありますので、できればそれに則ってやっていただけるよう提案していきたいです。」

——あご肉焼きのルールとはどのようなものでしょうか。

「まず、必ずねぎ塩だれをかけるというルールがあります。そして、肉のうまさを損なわないように、塩コショウ、にんにくなどで軽く味付けをして、地元の野菜を使うというものです。あご肉焼きの下にキャベツを敷いていますが、これをするによって、肉のうまみが伝わります。そうなったキャベツはもう格別の逸品ですよ。」

——蒲生のえびす亭と、かごつまふるさと屋台村の「EBISU-TEI」、違いはどのようなところにありますか。

「屋台村の和気あいあいとしたこの雰囲気、これをぜひ味わってほしいです！ぜひ知らない県外のかたともたまたま席が隣になったことをきっかけに交流できる、こんな場所は他にはないですよ。もちろんえびす亭の味はちゃんと引き継いでいます。

プレミアム・フライデーじゃないですけど、週末の夜、プチ旅行のつもりで仕事帰りに寄っていただければと思います。始良市からは電車で気軽に来ることができます。月、火、水曜日はランチ提供もしていますので、出張などで鹿児島市内に来られたときは、ぜひお越しください。」

あいらあご肉鉄板焼き、 じゅすけ鉄板焼き

——EBISU-TEIのメニューには「あいらあご肉鉄板焼き」のほか、「じゅすけ鉄板焼き」というものがありますが、これは何でしょうか。

「ホルモン焼きのことです。蒲生のえびす亭では定番のメニューでした。昭和初期、



「じゅすけ」さんというかたが売り始めたようで、その名前がついたみたいです。
ビールに合うのはあいらあご肉鉄板焼きだと思っています。じゅすけ鉄板焼きに合うのはハイボールです。ホルモンの脂がハイボールの炭酸でスッキリしますよ。」

蒲生 漆の地豆腐冷やっこ、漆の揚げだし豆腐

——蒲生町漆の地豆腐を使ったメニューも美味しそうですね。

「漆の地豆腐の特徴は、国産大豆を100パーセント使用していることです。食感はギュッとされていて固い。醤油も通らないくらいギュッと締まっています。蒲生地域では、この豆腐のファンはたくさんいます。屋台村でも人気が出てきました。食べた瞬間に違いが分かる、とみなさん言われますよ。漆の地豆腐と合うお酒は焼酎ですね。」



「EBISU-TEI」で地元の魅力を再確認してほしい

——これまで蒲生町のえびす亭の常連だった方、また、今後はじめてEBISU-TEIに来られる方に向けてメッセージをお願いします。

「これまで常連さんだった方々、また、鹿児島市内で研修があったり宿泊されたりする始良市の方々に、ぜひ来ていただきたいですし、応援してほしい。屋台村には、鹿児島のすべての食が揃っています。もちろんEBISU-TEIの味を楽しんでいただきたいですし、他の屋台村のお店も回っていただければ幸いです。始良市からは電車で気軽に来られます。鹿児島中央駅からは地下道を通ればすぐ屋台村に着きます。ご友人やご家族で鹿児島市内に来られたとき、今日何しようかな、何食べようかなとなったとき

に、始良市・鹿児島県の魅力をもう一度見つめ直しつつ、お休みのひとときをEBISU-TEIの料理とお酒で味わって、良い時間を過ごしていただけたらと思います。」



お問い合わせ

〒890-0053

鹿児島市中央町6-4

(かごつまふるさと屋台村 内)

EBISU-TEI

電話 090-8919-0286

ランチ 月火水 11時～14時

ディナー 毎日 17時～24時

定休日 屋台村カレンダー参照

<http://www.kagoshima-gourmet.jp/>

※えびす亭 (始良市蒲生町上久徳2532-2)

営業時間 11時～14時 (月～金) 土日祝 休み

夜の営業は完全予約制

電話 0995-52-0008

取材者・文責

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145