

くしまの
飲食店応援!

飲食店放浪記

武田類

profile

市内の商工業を盛り上げたい商工観光スポーツランド推進課職員。
温かい食べ物や飲み物が恋しくなる季節になってきました。一杯いきませうか!

profile

食と酒に情熱を注ぐ総務課職員。
最近、食欲旺盛で体重が増えています。
市内の飲食店の料理と焼酎がおいしいからです。



あったま
るう!

宮崎県飲食業生活衛生同業組合串間支部のご協力をいただきながら、頑張る市内の飲食店とおススメの逸品を隔月で紹介しています。皆さんが飲食店に足を運んでいただけるきっかけになるとありがたいです。

ある日の夜、仲町通りにある道場から「えい! えい!」とかけ声が聞こえていました。そこは「串間空手塾 緑勝会」の道場で、児童たちが熱心に稽古に励んでいました。

県内屈指の実力を誇る同会。平田慎也塾長の指導のもと29人の児童が在籍しており、週3回の稽古で切磋琢磨しています。また、あいさつや靴の整頓などの礼儀作法の大切さも教えており、人間力を育てています。

8月上旬に東京都で開かれた「第23回全日本少年少女空手道選手権大会」に同会から10人が出場し、小学校3年生男子組手の部で福島小学校3年生の南快くんが見事、準優勝を果たしました。

南くんは2人の兄が同会に通っていた影響で、5歳から空手を習い始めます。転機は2年前、初出場した県予選大会組手の部の1回戦敗退。「負けた悔しさを味わい涙が出た」と当時を振り返る南くん。その後は、勝ちたい一心で道場での稽古に加えて自宅での自主練習を欠かさず行いました。父の南祐寿さんは「いつも泣きながら兄たちと一緒に一生懸命練習していた」と話します。

その成果が出て、去年は同選手権大会の組手の部で5位入賞、今年は準優勝と全国に通用する実力まで成長しました。

南くんは攻めの立ち回りが持ち味で、得意技は中段突きと裏回し蹴り。「練習した技が組手で決まったときはうれしい」と南くん。「全国大会の決勝戦はとても緊張した。力は出したが相手の圧力がすごく負けてしまった」と悔しさをにじませます。

雪辱を果たすため現在は、腰から移動を始め足と手を同時に動かして突くスピーディーな突き技の「追い突き」に磨きをかけている南くん。稽古がない日は毎回、自主練習を行っており、動画投稿サイトYouTubeでプロの試合などを見てスキルアップのための研究もしています。

「もっと攻めができるようにたくさん練習をして来年は全国大会で優勝したい。そして将来は全日本大会で優勝して日本一になりたい」と気合十分の南くん。高みを目指してこれからも南くんの空手人生は続きます。



くしまっ子 串間空手塾 緑勝会に 所属する児童が 全国大会で準優勝!

福島小学校3年生
南 快くん

2人の兄の背中を見て5歳から空手を始める。趣味は野球で、誕生日にももらったグローブで祖父とキャッチボールをしてリフレッシュ。憧れの選手は東京五輪銅メダリストの荒賀龍太郎さん。



こんばんは、武田類です。11月になり、すっかり寒くなってきたため、体を温めようと同じ脇元氏を誘って行ってきました。

ステータキにした食べ方が他にあったでしょうか。そこに納豆やシヨウガ、かつお節やノリといったさまざまな味が絶妙にマッチングして、ここの味が味わえない逸品となっています。これは最高のお酒のあて!

一休さんといえば、串料理を始めとして、鉄板料理などがリーズナブルに楽しめる大衆居酒屋です。店内は、カウンター席10席、1階座敷席8席、2階座敷席20席となっており、これからの忘年会シーズンにも最適なお店です。

私も早く飲みたいので交代してください! さあ、熱燗を飲んで体も温まってきたので、バトンタッチしましょう。

店主の瀬尾和俊さんは、北方出身。大学卒業後民間企業で働いたのちUターン。串間市内のホテルで腕を磨き平成元年に開業。生粋の阪神タイガースファンで、今年の優勝で気持ちの良い35周年を迎えておられるようです。

次は、おでん(1個税込込み132円)。一休さんのおでんはなんと年中無休。食べたときに食べられる幸せ。こんなぜいたくなことはありません。おでんの出汁は毎日継ぎ足していつにいつに感じる。店の歴史を舌で感じることもできます。今は、竹の子、じゃがいも、



右から店主の瀬尾和俊さん、妻の紀代子さん

今回は、早く体を温めたいので、先に脇元さんから料理の紹介をお願いしますね。こんばんは。脇元正広です。

今が旬の里芋をお願ひしました。出汁が芯まで浸み込んでいて、じつくりと時間が掛けられていることが分かる逸品。シャキシャキ、ホクホク、ねっとり異なる食感を堪能しながら飲む熱燗は最高でした。



まずは、一休のとうふステーキ(税込込み495円)。アツアツの鉄板に乗せられた豆腐の上で山盛りのかつお節とノリがよい香りを漂わせながら踊っています。この料理に使用されているお豆腐は口当たりよい栄養豆腐。これ

最後は、一休そば(税込込み550円)。山口県の郷土料理、「瓦そば」からヒントを得た逸品です。熱々の鉄板に茶そばが乗っかりジュージューと食欲をそそる音が辺り一面に

一休
住所=串間市大字西方6564番地1
☎72-1634
営業時間=午後5時~午後10時
定休日=日曜日



一休
住所=串間市大字西方6564番地1
☎72-1634
営業時間=午後5時~午後10時
定休日=日曜日

こだわります。焼き色のついた茶そばを甘めのつゆにくぐらせてすすってみると、何となくことでしょうか。お箸が止まりません。カリカリとした香ばしさも相まって眼鏡を取ってしまふほどのおいしさ。シメとして最高でした。



本日も大変満足でした。ごちそうさまでした。一休さんに行くと、いつもとんちの効いたトークができるような気がしています。いつものスナックでいつものとは違う武田を見せなくては。「お酒と気のせいだ」なんて本当のことを言わずに脇元さん、もう1軒行きますよ! 化けの皮がはがれちゃうから早く!