

こだわりにこだわった職人

最高に美味しい味

店主が持つ最強の神技

東家



〒085-0826

釧路市城山1丁目5番8号

TEL 0154-41-5360

定休日 毎週火曜日

営業時間 平日 11:00~16:00

土日 11:00~18:00

《他とは一味違う最強...な東家》

①意外と知られていない!? 麺の色

皆さんは、蕎麦の麺の色によって味や食感が違うことを知っていますか？

東家は緑の蕎麦のイメージが強いと思いますが、城山店では白色の麺を使用しています。昔は城山店も緑の蕎麦でしたが、緑の色素が体に良くないと言われるようになったので、他店ではクロレラを使用するようになったそうです。しかし、城山店では、これを機会に緑の蕎麦を使用しなくなりました。ちなみに、白色の麺は蕎麦の実の中で一番美味しいところだそうです。

私は実際に無量寿を食べました。ごま油の香りと卵黄の組み合わせが最強で、白色の麺がつるつるでとても細く、つゆとの相性も最高でした。蕎麦をあまり好まない私も美味しく食べることができました。デザートに蕎麦団子も♪

- ・皮ごとひく → 黒色の麺
食べごたえがあり味が濃い
- ・実をそのままひく → 茶色の麺
定番で香りがある
- ・白い部分を引く → 白色の麺
のどごしがよい
とてもつるつるしている

これを踏まえたくて東家の蕎麦をいただくと、とても美味しく食べることができます。



②一味違うこだわりが強いつゆ

実は東家は麺だけのこだわりではなく、つゆにもこだわりがあります。

東家のだしは主に鰹が使われており、鰹は2月が美味しい時期だそうです。2月に一度大量に買います。それを冷凍し、長持ちさせているので、東家のだしは一年中美味しいのです。冷たい蕎麦も、温かいそばもそれぞれとても美味しいので、こだわりを感じに来てみてください。

東家の蕎麦の作り方の秘密



蕎麦の作り方+道具

蕎麦には、手打ち蕎麦と機械打ち蕎麦があります。
まず、手打ちそばの作り方を紹介します。
そば粉に水を入れ手で丸めます。綿棒で1.3cmまで薄く伸ばし生地をたたみ、包丁で切ります。
手打ちそばは、量がたくさん作れなくとも疲れるそうですが、とっても美味しい麺が完成するそうです。
次に、機械打ちそばの作り方は。
そば粉にお湯を入れ、まんべんなくミキサーで混ぜ、お餅のように固めます。そして、製麺機に入れて麺をのばします。
機械うちそばは、手打ちそばに比べると、少し味や食感が負けてしまっていますが、とても美味しいです。
今ではたくさんの量を作るのに機械打ちを使って蕎麦を作ることが多いそうです！



蕎麦の道具について

次に、そばを作る道具を紹介します。
まず、うすりについてです。
うすりとは水の調節や蕎麦をこねたりする道具です。「この道具は開店当初から使っている」と、店主の石丸さんがおっしゃっていました。そのうすりの表面に塗ってあるのが漆(うるし)です。「高級素材で、今は職人さんがいなくて困っている。修理代もすごく高く20万円から30万円ととても高い」とおっしゃっていました。他にも麺を切る包丁や蕎麦を1.3ミリまで薄くする麺棒などの道具が、そば作りに使用されています。



蕎麦のコンディション

蕎麦のコンディションは天候や湿度によってその日その日で変わります。そのため、麺を作る際に、水の量やこねる時間を考えて作成しています。
東家の常連さんは、『今日の蕎麦は少し柔らかくて美味しいね』など、その日の麺のコンディションに合わせた感想を店員さんに伝えてくれている」と石丸さんがおっしゃっていました。
ですので、みなさんも東家城山店に何度か足を運んでその日に合わせた麺のコンディションを味わってもいいのではないのでしょうか？



内装や立地にも「こだわり」が！？



釧路真砂町に建てた東家本家
大正11年の火災で焼失

東家城山店初期

皆さんは、なぜこれほど美味しい東家の蕎麦が釧路にあるのか考えたことはありますか？これほど美味しい蕎麦はもう少し都会にあってもいいと思います。

実は、城山に経ったのには理由があるのです。

1869年に元々初代の伊藤文平さんは福井の武士でした。しかし、明治維新のときに逃れるように小樽へ行き、そこで蕎麦の屋台をはじめました。繁盛していましたが周囲の面倒を見すぎて、大変になったため、1902年二代目伊藤竹次郎さんのすすめで函館に行きました。そこでそば屋を構え、そこでも大繁盛しましたが、火事が起こり全財産を失ってしまいました。そこで当時漁業で栄えていた釧路に行くことにしました。しかし、函館を出発した船は遭難してオコッペに行ってしまう、ようやく釧路についたのは半年後でした。

城山の東家の関係性

二代目竹次郎さんの親戚であった石丸 キミさんの息子の石丸 博司さんが昭和34年に城山十字路の一角に構えました。その後今の場所に移って、2002年に二代目石丸 達郎さんに引き継がれました。石丸 達郎さんは釧路そば商組合では青年部長を長年勤めていたそうです。石丸 達郎さんは明るく蕎麦のことを楽しそうに熱く話していました。そば粉は北海道産を使っているのは城山店だけだそうです。達郎さんが蕎麦づくりが楽しいと思うのは「自分の想像に近い蕎麦が作れたとき」と言っていました。本当に蕎麦づくりが好きなんだと思いました。城山店は色々なことにこだわっていることがわかりました。



クイズ

城山店東家の内装にはこだわりがあります。
それはどんなこだわりでしょう？

正解！

城山店東家の内装は、店主石丸さん自身が内装を考えて建築者に頼んだそうです。色んな方に快適に過ごしてもらえよう、店内の通路の通りやすさなどにこだわったそうです。

また、内装にある写真などは、石丸さんが旅行に行った際に店内に合うものを買ったり、親戚などからもらったものを飾っているそうです。和室の雰囲気はすごく落ち着き、私もすごく好きな雰囲気です。もっと色々こだわりがあるそうなので、ぜひ蕎麦を食べながら内装も見てみてください。

店長「オススメ」の蕎麦

パンフレットを見て、食べたくなってきた人がいるのではないのでしょうか？
ここでは、東家城山店のおすすめのそばメニューをご紹介します！

店長「オススメ」の蕎麦

1つ目の店長さんおすすめは、王道の「ざるそば」です。

なぜなら、夏のあつい日に食べると、冷たいタレと麺が体内の汗とかを吹き飛ばしてくれるほど美味しいからです。自分のおすすめは、ざるそばにトッピングでえび天を頼んで、タレにつけて食べる方法です。



2つ目のおすすめは、天ぷらそばとです。

なぜなら、最初は天ぷらがサクサクしていて、とても美味しいのですが、汁に付けるとふやけて味がしみてとても美味しいので、おすすめです。他にも、鴨そばもおすすめの様です！

写真がないのは
ご了承下さい

筆者「イチオシ」の蕎麦

そして、自分のイチオシは天かしわそばです。天かしわそばというものは、かしわそばという出汁が効いてて温かいそばがあります。そのかしわそばというそばの上に天ぷらが乗っている蕎麦です。そして自分はれんげの上に天ぷらと麺と汁の3つを一気に食べると汁の出汁に麺の食感に天ぷらの風味が混ざって毎日行きたくなくなるほど美味しいので、自分は天かしわがイチオシです。



東屋は他の店とは違い、期間限定のそばがあります。例えば摩周新蕎麦石臼挽きという蕎麦があります、期間限定のそばは1年で20種類、1日20食しか出てこないなので、興味のある方は、なるべく早めに店に行ってみてください。



そばへの向上心



店主石丸さんは、休日を除いて、毎日朝5時から、お店で材料や道具の準備を頑張っています。その中でも特に、朝の準備が一番大変だそうです。なぜなら、湿度や水の量で、1日の蕎麦の味がだいたい決まってしまうからです。ですので、石丸さんのそばづくりは繊細なのです。その繊細な技術を使って、なんと！1日約180食も作っているそうです。東家城山店のそばを「食べたい」、「食べに行きたい」という人のために、石丸さんは日々努力して、美味しいそばを提供しています。



毎日工夫しながら頑張っている石丸さんですが、特別美味しいそばができると「なんで今日は美味しいそばができたのだろう。」と思うそうです。その日よりもっと美味しいそばを、お客様に提供出来るように、日々試行錯誤しながら作成しています。

また皆さんは、年越しそばを食べることがありますよね。東家城山店のそばを年越しに食べようと買い求めている人が多いそうです。石丸さんは、年越し前のそば作りはものすごく大変らしいのですが、東家城山店のそばを食べたいという人のために、頑張っているそうです。

石丸さんは、店主の他にも、釧路そば商組合の10代目組合長を勤めており、釧路に来た人に美味しいそばのことを知ってもらうために、パンフレットやHP作りなども積極的に行っているそうです。

このように石丸さんは、そばのことを色々な人に広め、美味しいそばを作るために努力しているのです。みなさんも東家城山店で、そばを食べるときには...ぜひ！石丸さんの努力や思いを感じながら食べてみてください。



城山地区を調べてみて ～自分にとって城山地区とは？～



僕は、今回の学習を通して城山地区は、調べれば調べるほど良いところがいっぱいある地域だと思いました。なぜかという、最初はそれぞれのお店や建物、イベントの取り組みに個性があって、一つ一つで頑張っているという印象でしたが、調べていくうちに城山全体がまとまっていい街づくりができているんだなと気づいたからです。

今、自分たちが調べてわかった城山の良いところを、パンフレットで伝えられたことがよかったです。

城山小学校 6年 S・S

私は、今回の学習を通して城山地区は意外と奥深く、隠れた穴場であふれる地域だと思いました。なぜかという、私は福司や笑顔のニュータウンの場所はこの学習を通して初めて知ることができたからです。最初は城山はなんにもない街だと思っていたけれど、様々な場所にインタビューすると「まじか...!?!」というところがいっぱいありました。これからも今ある伝統やイベントは残し、どんどん街を発展させてほしいと思います。

城山小学校 6年 I・K

私は今回の学習を通して、この城山地区は隠された努力が魅力的な町だと思いました。

なぜなら、調べる前は面白いものがなくて退屈な街だなと思っていましたが、調べていくうちに城山地区の魅力が見えてきて、すごく影で努力しているとわかったからです。この魅力は調べないとわからなかったり、行ってみないとわからなかったりする魅力だから、隠された努力が魅力的な町だと思いました。この城山地区を以前より好きになれたと思います。今後は、城山地区をもっと好きになれるように、色々なことを調べたいなと思いました。

城山小学校 6年 K・S

僕は、この学習を通じて城山城山の人た城山を良くしようとしているのが伝わって、すごくいいと思いました。特に小林さんは、色々な企画をやりこなしながら新しいことにいっぱいチャレンジしていて、すごいと思いました。また、スーパーやごはん屋さんなど色々な店があって、城山は住みやすい所だと実感しました。さらに、新しい店などが建って、釧路を盛り上げてほしいです。

城山小学校6年 H.M

自分は、今回の学習を通して、城山地区はまだまだ発展しそうな街だと思いました。はじめはあまり面白いところがない街だと思っていたのですが、学習の中でインタビューなどしていくたびに、全然知らないことがわかったり、城山の歴史がめちゃくちゃ面白くて、城山地域は城山地域でしか出せない歴史や光景があると僕は思いました。

これからまだまだ城山地域は発展していき、祭りやイベントなど増えていき、そのイベントに来る人達に城山の歴史を知ってもらって、城山地域をどんどん好きになってもらいたいです。

城山小学校6年 O・H