# ぷち☆ドライブ♥お隣さん!!

## 富山県 下新川郡朝日町

今回ご紹介するお店は、新潟県糸魚川市との県境に接する富山県下新川郡朝日町の名物料理で知られる「たら汁」を味わえる『たら汁☆栄（さかえ）食堂』という国道8号線"たら汁ストリート"にある朝イチ（早朝8時～）から営業している有名店※であります。

※「秘密のケンミンSHOW」「ZIP!」（日テレ）でも紹介されたお店

名物の"たら汁"は、主にスケトウダラが使用されており、ブツ切りにし、身やアラ、頭、肝（白子）等まで全ての部位をゴボウとネギを混ぜ、味噌（昭和44年～使用品）で煮込んだものを、長年使い込んだ「大きなアルミ鍋」に入ってアツアツ状態で出てきます!!　ボリューム満点ですので食べ応え充分（鱈を満喫）な一品です。

鱈の身に関しては、全く臭みは感じられず箸で摘まむと柔らかくて崩れてしまう程で、あっさりとした上品さを持った"旨味"が感じられます。味噌は薄めになっているので、出汁の濃厚さも味わえるので絶品感が増します。

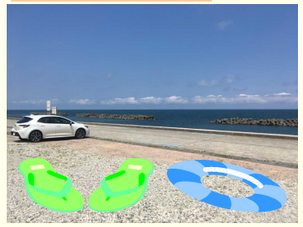
お店は確かに歴史を物語っており"昔の匂い"が、例えるなら：グローブの革が濡れた後に乾いた香り…漂う店内には、壁に書かれたメニューがズラーッと列び、カレーライス・うどん・そば・丼物・焼きそば・チャーハン・揚げ物・炒め物等が豊富にあり、サラダや小鉢（ばい貝煮付け・真子の煮付け）、各種刺身・ほたるいか他もあり、焼き鳥等が別にある大きな冷蔵ショーケース内に置かれ、各自で自由にテーブルに運んで食べる事も可能（大衆食堂方式）であり、個人的には「たら汁」に「＋ライス（たくわん付き）」があれば、既に大満足ではありましたが…何故だか"アジフライ"と"野菜炒め"を追加で注文してました。食欲が湧くのだと実感できますよ!!

オススメの時季は身体が心底温まる『冬季』が狙い目ではありますが、現在も石川県では8月31日迄は「まん延防止等重点措置」が適用されており、県境を跨ぐ移動（不要不急の外出）が自粛となっている現状ですので、この先もコロナ禍が年内・年越し……と更なる長期的な感染拡大の可能性もありますので、状況を充分に見極めて「御自身の判断」で気分転換（心のリフレッシュ）にドライブ等で立ち寄って見て下さい。

### ＜たら汁＞ 栄 食 堂

- ●住　　所：富山県下新川郡朝日町境647－1
- ●電　　話：0765－83－3355
- ●営業時間：朝・8時00分～　夜・19時30分まで
  - ※ 閉店は早まる可能性あり。
- ●定 休 日：第4週月曜日（祝日の際は翌日）
  - ※ 新型コロナ感染拡大の影響により、営業時間および定休日（臨時休業）等が変更になる場合があります。

## ヒスイ海岸　＜ 栄食堂からクルマで5分程 ＞



富山県下新川郡朝日町の最東に位置する『ヒスイ海岸』は、幅：約100m・東西：約4kmに渡って美しいエメラルドグリーンが広がる砂利浜の海岸であり「日本の渚百選」「快水浴場百選」にも選ばれています。

海岸からはヒスイ（緑色の宝石）が打ち上がり、安全に楽しく拾って集められる環境は日本でも珍しいものです。

ヒスイ海岸の水質は透明度も高く、釣りのスポットとしての人気もあり、日本海の贅沢な「海の幸」が豊富に揃う場所でもあります。近くには広大な"朝日ヒスイ海岸オートキャンプ場"も利用でき、バーベキュー等を楽しみながら1日のんびりと家族で賑やかに過ごすのも良し、夕暮れの海を感じつつ「ヒスイ探し※」をしながら雰囲気満点のロマンチック♥な時を過ごすのも良しです。

※「ヒスイ」探しのポイントは、波が荒れた後に新しい石が海岸に打ち上げられる時を狙うのがBEST!!

越中宮崎駅の向かい側に『ヒスイテラス』なるものがあり、海も山も一望可能な屋内・外テラスがあるほか、建物裏側でもヒスイ探しは可能であります。一息付くのに立ち寄って見るのもアリです。



# 老舗の鰻専門店でありながら定食も美味い!!

# ちょっと気になる“お店”～Part 9～

## 国道159号線沿い・かほく市白尾

## 名代：鰻 川義

土用の丑の日と聞くと、『ウナギ』を食べると夏バテ防止に効果があると言われる程に「夏の土用」が有名ですが、先月7月28日に"夏の土用丑の日"が過ぎてはいますが、今年は10月20日と11月1日もありますので、ウナギの旬の時季でもありますし、夏の機会を逃した方々には是非とも『ウナギを食べる日』に食して頂きたいものです。

今回は炭火で焼いたウナギ（関西風）をお店秘伝のタレで味わう本格的な『鰻重』を求め、国道159号線沿い"かほく市白尾"（かほくイオン側）まで足を伸ばし、備長炭でじっくりと焼き上げた昭和59年創業の『川義』でウナギを堪能して来ました😋

このお店は、ウナギ料理専門店でありながらも「日替わり（限定20食ランチ）定食」がお値打ちの価格にて提供され、ボリュームも満点との評判が高く、他にも「とんかつ定食」「海老ふらい定食」「かきふらい定食」「釜めし」「雑炊」「から揚げ各種」等、お子さま（うな丼・ランチ）用メニューもありますので、個人でも家族皆んなで出掛けても美味しさを楽しめるお店であります。

勿論、コロナ禍でもありますので『テイクアウト・メニュー』として、うなぎ弁当・ひつまぶし弁当・釜めし（鶏・蟹・鰻）・その他各種弁当等も取り揃えているのも嬉しい限りです。

ウナギは『関西風』で、身がふんわり・皮が柔らかく・骨々しさが無い・サイズ感も抜群!!な上質さ＆香ばしさが口の中に拡がり、羽釜で炊いたコシヒカリ米との相性もバッチリであり、創業以来継ぎ足された"秘伝のタレ"が全体に染み渡って、絶妙なバランスで喉を通り抜けていく感じが最高です。お好みで薬味（山椒）等はコロナ禍だから？なのか、小袋にて別提供されてます。

浅漬け＆肝吸い等も旨味を引き立てており、この日は胃腸の調子が悪かったのですが、食後は「精」も満タン状態でした😆 次は「白焼き」「柳川なべ」等も味わって見たいと思います。

- ○ 場　　所：かほく市白尾ハ3－5
- ○ 電話番号：（076）283－4503
- ○ 定 休 日：木曜日
- ○ 営業時間：11:00～ 20:00
  - ※ 新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間及び定休（臨時休業）等に変更がある場合も御座います。予め御了承下さい。
- ○ 座　　席：テーブル席、お座敷等も有り
- ○ 駐 車 場：店舗周辺（約15台程あり）
- ☆ コロナ禍対策およびテイクアウト・メニュー等もあります!!

金 市従労 沢

市従労NEWS

第191号
発行2021年8月10日
金沢市従労組　情報宣伝部