



# 料理 魚石

おもてなしの精神に貫かれた  
四季折々の近江の美味を楽しむ

「安土の古い町並みには、織田信長が安土城を築城したころと今も変わらず、湧き水の水路が残されています。子どもの頃は何とも思わなかったのですが、ここで料理に携わるようになって、あらためてこの地の魅力、素晴らしさに気付きました」と語るのは「料理 魚石」の若き当主、瀬海悠一朗さん。創業は1911年。100周年を迎えた2011年、4代目となった瀬海さんが現在のスタイルをつくりあげた。店の前には信長にお茶を献上する際に用いられたという梅の川や音堂川の湧水が清らかに流れている。この水を用いて作られる料理の数々、特に鯉の洗いなど川魚料理にも定評がある。

「和食を通して日本や故郷の魅力を伝えていければ」と瀬海さん。そのためには自分自身も食材を知ることが大切との考えから、自らの畑で野菜の栽培にも携わるなど積極的に土と関わっている。自らが丹精込めて育て上げた食材をいかに料理に仕上げていくのか、試行錯誤しながらも良い経験になったという。盛り付けられる器も厳選した逸品揃い。口コミを通して人気が広がっているのもうなづける。

また、同じ献立が登場することがないようにとの配慮も店の特長のひとつ。「お客さまの年齢層や好みに配慮した上で料理を提供することは、大切にしたいおもてなしのひとつだと考えています。予約でしかお受けできないのもそのためです。少なくとも2日前までにご予約をいただくよう、お願いしています」。歳時記に応じて定期的に開く料理教室も人気とか。日本人が愛でてきた移ろう季節の美しさを堪能できる、隠れ家的存在のお店なのかもしれない。



近江八幡市安土町常楽寺994 ☎0748-46-2030  
11:00~22:00 不定休 <http://www.r-uoishi.com/>  
★白木松花堂弁当お食事券をペア1組2名様にごプレゼント。  
詳しくは25ページ参照。



近江米にみようが、ズッキーニ、とうもろこし、うなぎの蒲焼きをあしらった、地元の旬の食材のみを丁寧に仕込んで作られた寿司仕立てのひとつ。夜のおまかせ懐石(5,000円以上)コースで味わえる。



(写真左) 古くからの街中にある店舗は落ち着いたたたずまい。(中) お部屋は2室。店主自らが生ける生け花が私たちを迎えてくれる。(右) 季節感あふれる旬の湖国弁当(2,500円〜)、旬のおまかせ懐石(昼3,500円〜、夜4,000円〜)。  
※サービス料と消費税は別途必要になります。