

ランチセミナー(1)三浦半島三崎港

三浦半島の三崎港でマグロを食べた。北海道ではマグロなんて下魚に属していたし、「生ものには気をつけなさい」とのお袋の遺言であったのでほとんど口にする事がなかった。写真は何でも黒マグロの中トロと赤身の2色盛とのことである。こんなに旨いことを初めて知った。帰路江ノ島のマイアミビーチで口直しにコーヒーを飲んだ。



三浦半島三崎港



マグロ直売うらり



マグロ専門店鮮味楽



2色丼



江ノ島マイアミビーチのカフェ



マイアミビーチ

ランチセミナー(2)羽田国際空港

1月2日上海航空FM815が定時に東京羽田国際空港に到着した。圧倒的に日本人乗客が多い。遅いランチを空港の中華料理店で食べた。昨年開航したばかりなので見学者が多い。レストラン街も狭く、食べ物もかなり高い。ハブ空港というが国際都市東京の表玄関としてはかなり期待はずれだった (★)



上海航空到着便



出発ロビー



出発カウンター



空港正面



江戸小路でのランチ

ランチセミナー(3)足柄SA

高速道路のサービスエリアでしばしばランチを喰う。最近、地元のグルメを食べさせてくれることが多くなった。写真は、足柄SAの地元のカリスマ・ラーメンである。まずまずの麺の感触だけど満足していない。私は北海道の出身だから内地人とラーメンの好みはかなり違っている。東京のラーメンにもやしが入っているのも気に入らない。苫小牧駅の横丁で何時も食べた50円のラーメンの味を忘れることができない。



足柄SA



創作ラーメン



ランチセミナー(4)千歳空港

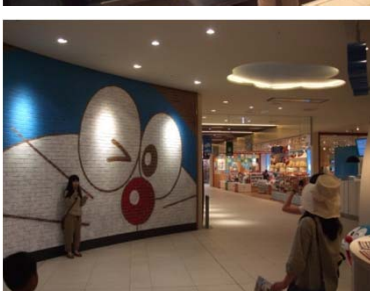
北海道千歳空港に北海道ラーメン道場がある。新設された国際線の連絡通路入口に約10件のラーメン店が味を競っている。西山ラーメンの旗につられて、入ったのが札幌ラーメン「雪あかり」である。いつもは苫小牧ラーメンを食べるのだけれど、店の名前を知らなかったので見つけることができなかった。後で「王華」ということを知り、苫小牧の名物ホッキラーメンを食べられず無念である。千歳からはソウル、香港、台北へ行くことができる。国際線への通路にはチョコレートファクトリー、ドラエモンシアターなどがあり、千歳の名所も増えたようだが、私の思考外の存在である。苫小牧王子製紙の200mのRC超高煙突は、環境対策の役割を終えたのか、煙がでていない。35年前に工事に関係したものとして何か寂しい。



千歳国際空港



ラーメン道場



塩ラーメン



王子製紙のRC超高煙突

ランチセミナー(5) 千歳空港ラーメン道場

千歳空港の「王華」でようやく苫小牧の「ホッキラーメン」を食べることができた。このラーメンは、50年前に野球の練習の後に、苫小牧駅の横丁で40円で食べたものと同じ味である。何といても麺のしこしこ感がいいし、トッピングにもやしが入っていないのが特長である。北海道ラーメンにもいろいろあるが、これこそ私の好みの北海道ラーメンである。北海道ラーメンは、もともと塩、醤油そして味噌味の3種類しかなかった。味噌味は、札幌の「味の三平」が元祖で、美味である。ホッキ貝は苫小牧が日本一の漁獲量で、刺身はもちろんのこと、活ホッキ寿司、焼きホッキは格別な味である。最近では、東京でも食べられるようになったが、かなり高価である。北海道に行ったら、北海道でなければ食べられないラーメンを食べてほしいものである。



ラーメン道場



千歳空港ラーメン道場「王華」



ホッキ塩ラーメン



ランチセミナー(6)小田原千世倭楼

小田原の千世倭楼（ちょうわろう）で昼飯を食べた。ここに「倭」とは、「和」の日本で、「和み」の意とか？ここは、鈴廣蒲鉾の経営で、国登録文化財の書院造りの母屋と漆喰塗の土蔵、合掌造りの離れで構成されている。国道1号線を挟んだ向かい側には、鈴廣本館、かまぼこ市場そして蒲鉾博物館がある。食事は和懐石料理と蕎麦が主である。休日であったせいかいずれも30分以上待たなければならない。庭が解放されており、建物を鑑賞できるので、ほとんど待ち時間は気にならない。料理人の仕事量がクリティカルであることを理解できると腹もたたない。昼に食べる蒲鉾はなによりも美味である。100kmに満たない高速道路の代金は、昼飯代をはるかに超える。その日暮らしの高齢者のひと時の楽しみが、これからの日本の経済を救うことを認識しない手はない。



江戸末期から明治に建造された書院造りの千世倭楼母屋と土蔵



中庭から母屋を望む



漆喰塗の土蔵



校倉造りの離れ



鈴廣本館と市場



田舎蕎麦



蒲鉾

ランチセミナー(7)アルモニービアン 旧第一勧業銀行松本支店

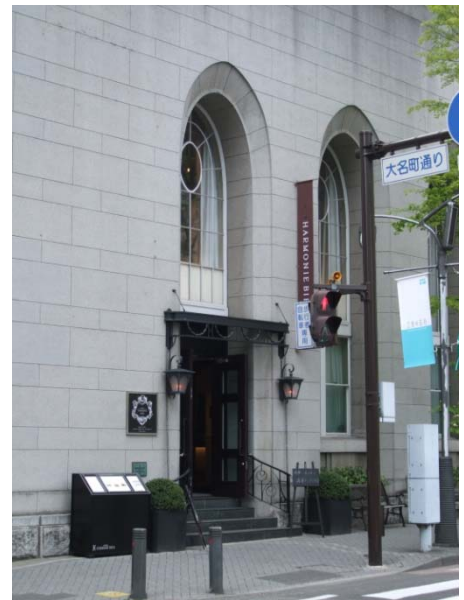
松本市のアルモニービアン (Harmonie Bien) でフレンチを食べた。ここは1937年竣工の鉄筋コンクリート3階建ての旧第一勧業銀行松本支店で、現在はレストラン・ブライダル施設として活用されている。

アルモニーランチは、鯛のポワレ ラビイゴット・ソースのメインディッシュ、八穀米のご飯、地元産の新玉ねぎと卵サラダ、ポタージュスープそしてデザートが付いて1000円と格安である。

現代風に改装された室内で、間接照明の下で食べるランチはまた格別である。



国登録有形文化財の旧第一勧業銀行松本支店



エントランス



アルモニーランチ