

グルメ紀行

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をサポートします



◆写真左から 笠間グルメイト かわかみ 川上 ゆみこ 由美子さん
いばらき食彩 香寿亭 店主 まこと 佐藤 誠さん



ランチメニュー



コロナ禍でお弁当の販売も開始
彩り弁当 2,160円(税込)

Information

いばらき食彩 香寿亭

笠間市旭町377-9-2
TEL : 0296-73-5102
HP : <https://www.smaraku-web.com/kohjutei/>
※笠間てくてく栗図鑑
2021掲載店



QRコード

今月の訪問先

いばらき食彩 香寿亭

料理の道ひとすじ

「子どもの頃から社長になるのが夢でした。」そう語るのは、いばらき食彩香寿亭の店主 佐藤さん。夢を叶えるために高校時代から飲食店でアルバイトを始め、市外の飲食店で料理長を務めるなど経験を重ねた後、香寿亭を開業して今年で10年になります。奥様の実家が笠間にあることや、自身の住まいや食材の仕入先が近いことなど、さまざまなご縁があり笠間に店を構えることに決めました。開店当初は集客に苦労しましたが、年一度ゴルフ帰りに決まって寄ってくださる方、県外から来てくれるリピーターなど、お店のファンも増えたと笑顔で話してくれました。最近SNSによる反響が大きくなり、今後もメニューやプランなどの情報発信に力を入れていきたいとのこと。

食材へのこだわり

笠間の農産物はとても美味しいと絶賛する佐藤さん。香寿亭では、市内で作られた米、野菜を使用しています。米は、奥様の実家である本戸地区で作られたコシヒカリで、冷めても美味しく食べられることが特長です。野菜は、市内生産者が作った有機栽培のものを多く使い、鯉淵学園(水戸市鯉淵)へ食材探しに20年以上通っています。笠間の地酒も佐藤さんのお気に入りメニューとして提供し、県外のお客様から大変好評とのこと。また、秋には笠間の栗を使った料理も提供していて、1日3〜4時間かけて自ら栗の皮むきを行っています。生産者の努力・苦勞に敬意を表し、食材に感謝する様子からも、佐藤さんの人柄の良さが感じられました。

自慢の釜飯×笠間の栗

香寿亭といえば釜飯。栗の季節になると予約の電話が鳴り止まず、昨年はシーズン期間中に約3,600名の方が来店。

「栗でお店の知名度が上がり、『栗の釜飯』といえば香寿亭」が定着してきたことは、9年間地道に続けた成果であり大変嬉しい。」とのこと。栗の天ぷらなど他では食べられないメニューもあり、お客様に喜ばれています。

今秋は4種類の栗の釜飯を予定しているそうです。

- ①栗ご飯
- ②栗五目ご飯
- ③常陸牛と笠間の栗釜飯
- ④「倉方甘栗」(幻の栗といわれる)のプレミアム栗ご飯

香寿亭の栗ご飯が最も美味しい時期は、貯蔵栗と新米を使用している11月。栗は一年中食べられると思ってお客様が長く、提供期間を長くできるように試行錯誤しています。

「香寿亭のメニューはお子様からお年寄りまで楽しめます。今年もコロナに負けず頑張りたい。ぜひ自慢の釜飯を味わってほしい。」と強く前向きな気持ちを感じられました。

取材を終えて

●手間暇かかる有機栽培の野菜や本戸地区のお米の話、また笠間の地酒の話をする姿に、作り手に対する感謝と敬意が感じられ、大切に調理してお客様に提供していることが伝わってきました。「笠間の栗」を楽しみに待っているお客様に、今年も美味しい栗料理を提供しようと新しいメニューを考案する姿勢からも、グルメイトとして応援したいお店です。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています 記事に関する問い合わせは農政課(内線527)へ