

お腹も、そして心も満たしてくれる宮崎がここにある

— 魚山亭 渋谷店 (渋谷) —

1 お店情報

- (1) 店 名：魚山亭 渋谷店
- (2) 住 所：東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル2F
- (3) TEL：03-5489-6350
- (4) 営業時間：
ランチ 月～金 11:30～13:45
ディナー 月～金 17:30～24:00 土 17:30～23:30
- (5) 定休日：日曜日・祝日
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：店名で検索

2 訪問記録

ぬくもり感じる 渋谷の宮崎

渋谷駅からBunkamuraを目印に歩いて10分弱。「FHONTIS」というビルの2階をふと見上げると、お店の明かりが見えました。

2階へあがると、『宮崎料理 魚山亭』の看板が出迎えてくれます。暖簾や草木などがセンス良く配置されている外観は雰囲気のあるたたずまい。

店内は綺麗で明るく、温かみがあり、随所に宮崎のものを使用するなど、こだわりが見られます。カウンターとテーブル席があり、ちょっとした人数の飲み会にも利用しやすいそう。



トウモロコシ焼酎で乾杯！

早速飲み物を。1つはこれまでも登場している『ひでじ生ビール』。ほのかな甘みとコクがあるひでじビールは、疲れた体に染み渡ります。

もう1つは、たくさんある焼酎の中からトウモロコシを原料にした焼酎「刈干」をロックで。こちら、「神話の里」で有名な宮崎県高千穂町にある高千穂酒造さんが作っている焼酎。

芋焼酎でよく感じる焼酎独特のにおいは少なく、焼酎に慣れていない人も飲みやすい。どちらかと言うと、ウイスキーのような口当たりに近い印象。ハイボールとかが

好きな方は大好きかもしれませんね。もちろん、焼酎好きの方も是非お試しください
たい一品。

こちらの刈干、今では瓶での販売がないとのことで、お店で大事にとってある貴重
な一升瓶も見せていただきました。



『食材の宝庫 宮崎』を再確認

魚山亭さんの料理には、宮崎の魅力がすごく詰まっています。メニューを見て、宮
崎が食の宝庫であることを再認識。

一品目は『野クレソンの明太サラダ』。

人気のお料理で、女性のお客様が良く注文されるという一品。

器一杯に入ったクレソンの鮮やかな緑色が新鮮さを物語っています。

付け合わせのイメージがあるクレソンですが、このサラダは完全にクレソンが主役。
最初は明太子の味が口の中に広がり、その後から新鮮なクレソンのほのかな辛みと苦
みが。シャキシャキとした食感もたまらない。クレソンのポテンシャルに驚きます。

こちらのクレソン、宮崎市内のものを取り寄せており、店長さんによると、摘む人
によって味や食感が異なるとのこと。「〇〇産のクレソンは～」というよりも「〇〇
さんが摘んだクレソンは～」といった会話になるみたいですよ。面白いですよ。

続いて『どんこ椎茸の炭火焼き』。

こちら、席についた時から頼もうと思っていた一品。というのも、座った席の目の
前には、主張強めな巨大椎茸がたくさん並んでいたから！

こちらの椎茸、ふるさと納税でも有名な宮崎県都城市のもの。都城市は東京モノレ
ールにもポスターを掲示したりしてますので、意外と皆さん「都城」の文字は見えてい
るかも？

都城の大自然で育った椎茸を七輪で焼きます。注目はやはり、その圧倒的な大きさ。

まずは、椎茸そのものおいしさを味わうため、シンプルに塩のみで。

ひっくり返さずに片面だけ焼いていくと、湯気とともにしいたけの良い香りが立ち
のぼります。水分が無くならないように注意しながら見ていると、後ろから「もう良
い感じですよ」との声が。

箸で少し強く掴むとジュワッと出てくる旨味。それを逃さないように口に・・・思
わず「おお～」と言ってしまいました。ただただ美味しい。

噛む度に旨味が口の中に広がります。食べ応えも抜群。大根おろしと醤油で食べて

も絶品なのですが、個人的には、塩のみがベスト！

ちなみに、宮崎県は乾（ほし）しいたけの生産量が全国2位！

三品目は『宮崎牛ロースのたたき』。

宮崎県は、10年前に発生した口蹄疫で多くの牛、豚を失いました。しかしその後、「和牛のオリンピック」と呼ばれる全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞を3大会連続で受賞するなど、今や宮崎は日本有数の和牛の産地として復活。アカデミー賞授賞式後のアフターパーティで提供される料理でも使用されるなど、その活躍は目覚ましいものがあります。世界に誇る食材です。

脂も上品で、もたれる感じはなく、いつまでも口に入れておきたいのに溶けてしまう・・・奥深い味わい。

他にも、宮崎食材を使用した料理が盛りだくさん。宮崎の食の魅力を感じれるラインナップです。



宮崎に包まれて過ごす一時

あっという間に店は満席に。

客層としては、サラリーマンの方が多いたのですが、色んな世代の方が集まっています。チキン南蛮、鶏の炭火焼き、しいたけ七輪焼き・・・各テーブルは宮崎料理でいっぱい。

美味しいお料理で会話も弾みます。そして、そこに加わるスタッフの皆さんのあたたかいおもてなし。スタッフの方は宮崎出身の方も多く、お客さんと宮崎トークで盛り上がります。



宮崎を想う素敵なお主人

オーナーの川野さんは宮崎市出身。

「今日もお疲れさん」と声を掛けてくれるその人柄。宮崎を想う気持ちが強く、日々東京で宮崎を発信してくれています。

「ふらっと来てくれたお客様との会話の中で、宮崎を少しでも知ってもらえるとうれしい」とおっしゃる川野さん。今回お邪魔した「魚山亭」さんの他にも、これから取材に入る「ひしゅうや（渋谷）」さん、「でんでんでん（赤坂）」さんも経営されています。

こんな素敵の方が展開される宮崎ゆかりのお店が他にもあるなんて、心強いです！



宮崎の本質を伝えてくれるお店

お腹も、そして心も満たしてくれる宮崎の『あったかさ』。それを感じることができるところ。ここを取材出来たおかげで、しばらくは心豊かに生活出来そうです。