

daco

ダーコ

2011 Spring 創刊号

さあ、伊賀を歩こう。

ダーコ
daco
見慣れた風景の中にある
「発見」をお届けする季刊誌。
伊賀らしさ感じてダーコ♪
※ダーコ(たあこ)
伊賀弁で「〜(して)頂こう、ください」の意味
創刊!

daco 伊賀上野 MAP

たぐさんの手づくり、こだわり
タカラモノイチ
毎月第一土曜日 10:00~15:00
2011/6/4・7/2・8/6・9/3・10/1・11/5・12/3
2012/2/4・3/3 (1月はお休み)
★上野市駅前・新栄地アークにて開催
<http://www.m-igauenno.co.jp/market/>

1 ぼればれ家
2 田楽座わかや
3 伊賀もん町家 西膳
4 宮崎屋
5 鎌田製菓
6 御菓子処おおにし
7 Cate wakava
8 西澤コロッケ
9 湖目堂
10 かわや餅店
11 むらい蔵番園
12 グリル・ストーク
13 7TH アベニュー

14 すきぎ伊藤
15 アルベルゴハ百新
16 木花
17 シヤコン
18 うどん丸蔵
19 フランスロ24クラブ
20 伊賀野前支店
21 佐藤屋徳兵衛
22 山本・麦の穂
23 やまだ庵
24 コーヒーアートレスト
26 大香

27 ニカク堂
28 なべ重 酒の関所
29 キップス
30 フランセ(丸之内)
31 ガインケラー・ハシモト
32 紅梅屋
33 いせや本店
34 西田はきもの店
35 木和屋食堂
36 三田清
37 キヤラリ・ジョック
38 リストラン・チタツ
39 山田屋菓子舗

40 金谷本店
41 エビス屋食堂
42 菊野商店
43 もりつち本店
44 くらさか風月堂
45 精進庵ふじさき
46 伊勢の家
47 森内栄甘堂
48 伊賀九重
49 肉肉ステーキ昌苑
50 料り屋
51 リストラン ito
52 栄玉亭

53 伊賀上野老舗食堂
54 伊賀の地酒
55 喫茶店
56 豊富なワイン・地酒
57 創業250余年の和菓子
58 創業100年創業老舗徳物店
59 大正元創業老舗徳物店
60 田楽定食
61 創業200年料理旅館
62 作家のこだわりで伊賀焼
63 町家でイタリアン
64 生菓子神品

65 伊賀もん町家 西膳
66 伊賀もん町家 西膳
67 伊賀もん町家 西膳
68 伊賀もん町家 西膳
69 伊賀もん町家 西膳
70 伊賀もん町家 西膳
71 伊賀もん町家 西膳
72 伊賀もん町家 西膳
73 伊賀もん町家 西膳
74 伊賀もん町家 西膳
75 伊賀もん町家 西膳
76 伊賀もん町家 西膳
77 伊賀もん町家 西膳
78 伊賀もん町家 西膳
79 伊賀もん町家 西膳
80 伊賀もん町家 西膳
81 伊賀もん町家 西膳
82 伊賀もん町家 西膳

編集後記
編集スタッフ一同

はじめまして。「ダーコ創刊号」を手にとった皆さま、ありがたうございます。400年の歴史をもつ坂下町、伊賀上野には日常の中にも驚くべき魅力的な老舗や名店、そしてそれを支える人と技があります。本誌は古い新しいに関わらず「良いものは良い」と言える理由を、伊賀の魅力として伝え、日々の暮らしに豊かにするヒントになればという思いでスタートしました。この一冊が、伊賀らしさを認めていただくきっかけになれば幸いです。次回号も予定しております。

発行 株式会社まちづくり伊賀上野
info@m-igauenno.co.jp
次号ダーコをご希望の方はこちらからご登録をお願いします。
<http://m-igauenno.co.jp/daco>

鼻緒すげかえレポート



まずは好きな台と鼻緒を選びましょう。



色とりどりの鼻緒の数に目移りしてしまいます。



【根巻き作業】
鼻緒の端まで詰まった綿を抜き、先を折り込み紐で補強します。



【挿け作業】
鼻緒を台の穴に通します。



履く人の足に合わせて前ツボの高さと鼻緒の幅を調整します。



紐をしっかりと固定して・・・

完成!



お気に入りの下駄はお直ししながら長く使ってね。



その恵 下駄の魅力を教えてください

足に合わせて鼻緒を挿げるので痛くならず、開放感もあり快適です。台として用いられる桐材は、足裏の汗や脂を吸収してくれるからとてもさわやかですよ。

その式 下駄の楽しみ方を教えてください

思い出の布やお気に入りの布を持ってきて頂ければ、自分だけの鼻緒が作れますよ。和装以外にもデニムなどと気軽に合わせて楽しんでください。

その夢 これからの夢を教えてください

例えば、伊賀の組紐で鼻緒を作るなど、地元で息づく職人さんの技を挿け技術でつなげ、広めていきたいです。



花魁道中下駄 (現代物)

花魁が町を練り歩くときに履く背の高い三つ歯の下駄。漆塗りでかなりの重量感があります。



下駄スケート (年代不明)

桐下駄の台に刃をつけた日本独特のスケート靴。昭和30年代頃までは一般的に使われていたようです。

初代の下駄 (大正時代)

まだお店をはじめる前、上野赤坂の下駄屋に修行に通っていた初代が見つけた貴重な下駄。



ビーズ草履 (昭和30年代)

台に細かく散りばめられたビーズ細工が美しい草履。バッグとお揃いでつくられることが多いようです。



足指下駄 (現代物)

指先までリアルな足型がユニークな下駄。履くこともできますが看板代わりやディスプレイなどにグッド。



レース草履

洋装にも和装にも似合いそうな台も鼻緒もレースをまとった草履。台4,800円、鼻緒2,000円。

daco pick up! Vol.1

私たち、最近下駄が気になります。

世界にひとつだけの下駄が作れると聞いて「西田はきもの店」を訪ねました。

城 下町である伊賀は戦後も着物を普段着として着用する人が多かったそうです。おのずと、その足もとを彩る下駄や草履を扱う「履物店」も多く軒を連ね、それが城下町の当たり前の景色でした。が、時代の移り変わりとともに一軒また一軒と姿を消し、現在、上野市内に残る履物店は三軒ほど。そのひとつが大正元年(1901年)の創業当時から100年にわたる、人々の足もとを見つめてきた「西田はきもの店」です。そこで職人としてのれんを守るのは三代目の西田芳文さんと奥様の洋子さん。上野天神宮の裏手。小さな引き戸をそと引いて中に入ると壁二面に整然と並べられた下駄や草履の台と、色とりどりの鼻緒が迎えてくれます。足を支える「ベース」となる台は男もの約30種、女もの約40種、鼻緒にいたっては約300種以上。その中から好きな台と鼻緒を選べば、15分と待たないうちに自分の足にぴったりあった下駄が完成。出来合いのものを買うことに慣れた私たちにっては贅沢に思えますが、これが本来の下駄の買い方。職人の手による履物という、何となく敷居が高いように思いますが、お手軽なものなら3000円

程度から。しかも台だけ、鼻緒だけの購入もできるのでお直しやお手入れ、挿け替えをしながら長く愛用できるというのも嬉しい。「私たちが提供するものは下駄や草履を快適に履き続けていただくための技術」と語る洋子さん。通気性の良い木製の台は素足の裏にさらりと馴染み、個々の足に合わせて鼻緒を挿げるので履き心地が良く、リピーターが多いというのもうなずけます。また、お気に入りの布を持ち込めばオリジナルの鼻緒もオーダーでき、世界にひとつのマイ下駄が作れます。世界にひとつのマイ下駄が作れるというので、さらさら腹を引き締めたり、足ツボの刺激にもなるなど、美容と健康にもいいことづくし。普段の暮らしにマイ下駄を取り入れてみませんか。

西田はきもの店
住 所 伊賀市上野新町 2753
TEL 0595-21-2212
営業時間 9:00~18:30 頃
定 休 不定休
URL http://www.h6.dion.ne.jp/~getaya/

おもしろ ゲ タ コ レ GETA COLLECTION



集える♪和める♪くつろげる♪ Cafe wakaya

A 3階のギャラリースペース。恵里さんが気になる作家の作品を不定期で展示。
B 地場食材をたっぷり使った限定30食のデリカセット 1,365円。ドリンク、デザート付き。
C 豆乳きなごビスケット、おからふりかけなど、テイクアウトできる手作り菓子や食品も人気です。
D 開放感があり大きな窓から差し光が心地よい店内。毎週木曜日に「読書クラブ」を開催。参加費は飲み物、甘いもの付きで700円(要申込み)



☝ Cafe wakaya

住所 伊賀市上野中町 3024
TEL 0595-24-2627
営業時間 11:00~17:30 くらい
(17:00 オーダーストップ)
定休日 月曜(祝、祭日の場合は翌日)



daco LABO ダーコラボ

メイドイン伊賀をコラボするラボ

伊賀に息づくメイドイン伊賀を様々なコラボ(レーション)して、新たな展開や更なる魅力を発信するラボ(研究室)企画です。

銭湯通い用の下駄が欲しいなど思って 吉増恵里さん

Cafe wakaya × 西田はきもの店

西田洋子さん 天神さんでの白無垢姿が最初の出会い



上野中心市街地のど真ん中。上野中町に大正時代に倉庫として建てられ、その後「上野文化センター」として昭和、平成と長きに渡り市民に親しまれてきた洋館造りのビルがありました。石造りのレトロなビルは国の登録有形文化財にも指定されるほどになっていきましたが、老朽化に伴い、その活用方法が問われるときにきていました。そんな建物を古い外観や趣きはそのままに、Cafe wakayaとして改築し、2008年から切り盛りしているのが吉増恵里さん。そんな彼女のもとを西田はきもの店の女将、西田洋子さんが訪ねました。

「おふたりの接点は？
洋子さん「昨年の2月頃だったかしら...。天神さんで結婚式をしていた若夫婦をお見かけして。昔は珍しいことでもなかったのですが、最近はずいぶん増えたので嬉しかったです。」

「おふたりの接点は？」
洋子さん「うふふ(嬉しそうに笑いながら)。下駄を特別なものではなく、普段の生活の中にしぜんに取り入れてくれてるのが嬉しいですね。」
恵里さんは伊賀名物「豆腐田楽の老舗「田楽座わかや」の長女として生まれ、15歳から単身アイルランドへ留学。高校、大学と長い間、地元を離れ暮らしていました。恵里さん「外に出てみたいという思いが強くて。アイルランドでの暮らしは楽しかったですが、いつかはふるさとの伊賀にもどりたいという思いもありました。でも、何の目的もなく伊賀にもどりたいはなかったんです。」
そんなとき、カフェの話が浮上りたそう。子供の頃、自らも習字を習いに通っていた「上野文化センター」。幼い頃から慣れ親しんだあの風景を残したい...。そんな思いも手伝ってカフェに挑戦すべく、伊賀にもどる決意をしたと言います。
恵里さん「子供の頃、両親は日曜も祝日もお仕事で、遊んでもらえなくて、ぜったい自営業は嫌って思ってたんですが、気付いたら同じようなことをしていました。」



「Cafe wakayaのメニューには恵里さんの実家で手作りしている豆腐や豆乳、湯葉を使った料理が並びます。他の食材も伊賀米、地場産の野菜と伊賀のものばかり。恵里さん「結局のところうちのご飯がいちばん美味しかったんです。」なるほど。チャペルでなく神社、ミニールではなく下駄をしぜんと選んでしまう恵里さんのセンスは、必ずしも古いものに固執しているわけではなく、慣れ親しんだ伊賀という地への愛着がそうさせているのかもかもしれません。
洋子さん「うちの下駄もそうですが、昔はどこでも見られた風景や技術、ある種、当たり前をつないでいくことが実はけっこう難しいんです。だから恵里さんのように、しぜんと日常に取り入れて若い感覚を使いこなしてもらえると嬉しいですね。」
世代は違えど、柔軟なセンスで伊賀の古きよきものをつなげてゆく洋子さんと、恵里さん。おふたりの会話は尽きることなく続きました。

「Cafe wakayaのメニューには恵里さんの実家で手作りして

社で式をする人もだいたい減りましたからね、珍しいなと思って印象に残ってたんです。」
恵里さん「それから数ヶ月後にたまたま私が西田はきもの店さんへ行っ、いろいろお話しをして、いろいろに、私たちの結婚式を見てくださいました。」
洋子さん「嬉しかったですね。地元の若い方が、神社で結婚式を挙げてくれる感覚が、昔からある町並みを感じると受け入れてくれているといううか。」
「西田はきもの店さんを訪れたのはそのときが初めて？」
恵里さん「はい。お店の存在は知っていましたが、前々から気になってはいたんですが、なかなか入る機会が無くて。銭湯通い用の下駄が欲しいって、思い切つて入りました。」
城下町の住まいは自宅にお風呂がない家が多かった。街中には昔ながらの銭湯が点在し、現在でも城下町の憩いの場となっています。
恵里さん「下駄の台の色や高さ、鼻緒まで全部選べるなんて思っていなかったのびびくりしました。鼻緒は素材の質感が気に入って会津木綿のものを選びました。しっかりと履きやすいですし、何より自分だけの下駄だと思ってるように愛着

伊賀牛のまちの牛丼は、やはりひと味違いました。

牛丼?どれも同じじゃありません。高級店から食堂まで各店の個性あふれる丼の世界へ、さあ行こう!

ほとんどが地元で消費されるため、隠れた銘産品といわれる伊賀牛。それだけに伊賀上野の城下町にはすき焼き店から食堂まで伊賀牛が美味しく食べられる店がたくさんあります。そこでダーコが注目したのはどのお店にも共通する「メニュー」。

肉は伊賀牛、ご飯は伊賀米がスタンダードでありながら、味付けも見えた目もお値段も美にバラエティー豊か。

たかが牛丼、されど牛丼。丼の中には伊賀らしさと各店のこだわりがしっかりと詰まっています。



極上リブロースの旨みを極めた一杯。



具は肉のみ。直営店ゆえの味とお値段。



プロだから成せる「家庭の牛丼」。



え、お肉が雲隠れ!?なのに人気です。



ピリ辛がクセになる贅沢ステーキ丼。



たっぷりの野菜と温泉卵が新しい。

焼肉よりも手軽に、上質な肉を食べたいという声に応えて生まれたメニューが伊賀牛めし“極”。巨大な霜降りのリブロースを惜しげもなく使った贅沢な丼です。「肉質の良さをこわさないよう極力シンプルに」という店主の言葉どおり、味付けは炒めたときにさっとかける醤油の風味がする程度で具も肉の上に盛った白髪ねぎだけ。箸ですつと割けるほど柔らかい肉を口に含むと伊賀牛独特の甘みとあっさりとした脂が口いっぱいに広がります。プルコギ風味付けの伊賀牛肉丼は840円。

伊賀牛料理の老舗「すきやき伊藤」。まず一面を埋め尽くす肉の量に驚かされます。表面に胡麻がかけてありますが、野菜はいつい無く、具は肉のみ。しかもこの肉は、お店を出しているすき焼き肉の各種部位。味付けは40年間ずっと変わらぬ醤油ベースの秘伝のタレで、ほんのり甘い醤油ダレが絡んだ肉と伊賀米のハーモニーは言うまでもなく最高。まるですき焼きを味わったような満足感です。この肉質、この味、このボリュームで871円はかなりお値打ち。精肉店の直営ならではの。

上野市駅前の食堂といえどこのお店。平日は近隣で働く地元民、土日は観光客と幅広い客層のニーズに応えるうちにどんどんメニューが増え続けその数100種類以上。その中のひとつが伊賀牛・肉丼。具は伊賀牛、玉ねぎ、ねぎ。さりとした醤油ベースのつゆがかかっており、女将曰く「普通の牛丼」。とは言え伊賀牛、伊賀米、地場産野菜を使っているわけで基本レベルが違います。それに「ご飯少なめ」「つゆ多め」なんて言える家庭的な雰囲気がこのお店の最大のごちそうなのです。

“忍者風”牛丼って何だろうと考えながら待っていると出てくるのは、どっぷりいっばいに盛られた白飯。肝心の伊賀牛がのってない!?と一瞬驚きますが、そこが忍者風たる所以。箸でそつとご飯をかきわけると下にたっぷりの伊賀牛が隠れています。具は伊賀牛とたまねぎで醤油も地元のものを使用。みりんではなく砂糖ではっきりとした味付けが印象的です。ドリンクをセットにしているのが喫茶店ならではのこだわりで、有機栽培のコーヒーや紅茶が美味しくいただけます。

器からはみ出そうな150gの伊賀牛ステーキが迫力満点。もはや牛丼という言葉でくくつていいのが悩みますが、ご飯の上に確かに肉がのってます。「伊賀牛をたっぷり食べて欲しい」という店主。このために試行錯誤を重ねたという自家製のピリ辛タレが味のポイント。肉の旨みが際立ち、程よい辛味が後をひき、ご飯がすすみます。肉はステーキ用のサーロイン。焼き加減は好みに応じてくれますがレアで十分。分厚いのにはやわらかく、脂身もさらりと上品な甘みで気付けば完食です。

2010年、江戸時代から続く町家を再生して誕生した「伊賀もん町家西膳」。個性豊かな老舗・名店が並ぶ中、職人気質のシェフがこだわったのは「今までにない」牛丼。ご飯は伊賀米に餅米の赤米をブレンドし、伊賀牛は炊かずに地場産野菜と軽く炒めたのが特徴。肉の旨みを引き立てる1ヵ月寝かせた醤油ベースの特製タレを絡め、温泉卵をのせて完成です。柔らかい肉とシャキシャキ野菜にご飯のもっちり感が見事に調和。最初は野菜とさっぱり、途中で卵を崩して濃厚なコクが楽しめる一杯です。

伊賀牛本来の味をもつともストレートに感じられる一杯。“極”は丼にサラダ、デザート、漬物、スープ付き。

ランチ限定!



伊賀牛めし“極” ¥2,000

コストパフォーマンスナンバー1!赤だし、漬物、サラダ付き。大盛り1,050円もあります。



牛丼 ¥871

気ままに要望が言える我が家のような雰囲気魅力。味噌汁、漬物付き。



伊賀牛・肉丼 ¥900

びっくり度ナンバー1。味噌汁、サラダ、漬物、食後のドリンク付き。伊賀牛焼肉丼定食 900円也。



忍者風牛丼定食 ¥1,000

ボリュームナンバー1。辛いのが苦手な人はタレ別も可能。味噌汁、漬物付き。230g 5,460円もあります。



伊賀肉ステーキ丼 150g ¥3,360

ありそうでなかった温泉卵のせ、小鉢、サラダ、味噌汁、漬物付き。サラダの自家製ドレッシングにも伊賀の味噌を使用。



伊賀牛西膳流牛丼 ¥1,300

焼肉ステージ 昌苑

住所 三重県伊賀市上野忍町 2520-5
TEL 0595-24-3194
営業時間 11:30~14:00 (LO13:30)
16:00~22:00 (LO21:30)
定休日 水曜(祝、祭日の場合、翌木曜)
URL http://igashoen.com/

すきやき伊藤

住所 三重県伊賀市上野丸之内 28
TEL 0595-23-4500
営業時間 11:30~15:00、17:00~21:00 (LO20:00)
定休日 木曜(祝、祭日は営業)
URL http://www.igagyū-ito.co.jp

ニカク食堂

住所 三重県伊賀市上野丸之内 42-9
TEL 0595-21-1609
営業時間 8:00~20:00
定休日 火曜(祝、祭日は営業)

喫茶・軽食 シャコンス

住所 三重県伊賀市上野丸之内 62-2
TEL 050-1538-8871
営業時間 平日 5:30~19:00 土日祝 5:30~18:00
モーニング 5:30~10:00
定休日 不定休
URL http://ameblo.jp/coffee-toproad/
※平日ランチタイム11:00~13:30は日替わりとビーフカレーのみの対応

レストラン ito

住所 三重県伊賀市上野桑町 2178
TEL 0595-21-0589
営業時間 平日 11:30~14:00、17:00~23:00 (LO)
土日祝 11:30~23:00 (LO)
定休日 火曜
URL http://www.igaportal.co.jp/store/2008/08/post_13.html

伊賀もん町家 西膳

住所 三重県伊賀市上野西町 3370
TEL 0595-22-0819
営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00
定休日 水曜
URL http://nishizen.com/