



8月下旬に新屋敷（熊本市中央区）へ移転、新装開店を目指す「えのきぞの」。写真群は、筆者が食したランチの一部写真だが、一つ一つが繊細で優しく、上質な料理であり、食した時の「匂」の香りが今にも伝わってきそう。

和食と聞けば、一般的に敷居が高く感じられる。しかし、「えのきぞの」は、お人柄であろうか、刺々しさや傲慢さは一切なく、どなたでも気軽に足を運べる食事処である。有難いことに、街場でランチもディナーも楽しみ、安心して親しい友人や会社の先輩後輩を誘える、隠れ家的な食事処としてもオススメしたい。（※上司を誘ってご馳走になるのも一つの選択肢！）

この中で、以前食した鮎の塩焼きの写真を見て思い出したが、添えられた蓼酢（たです）はたまらなかった。鮎の甘みを引き立て、あと2匹ほど注文したくなるほど美味であった。また、春野菜の天ぷらは絶品。あのサクサクとした食感と春野菜ならではの微妙な甘苦さは食欲をそそる。

気取りのない、素朴な料理の「えのきぞの」。毎日でも通いたくなるお店の一つとしてリストアップしていたが、強烈なファンも多く、筆者の数倍、数十倍も足を運び入れる常連客も多かったように記憶している。

何はともあれ、和食は日本人の美容と健康に直結し、今では世界に誇れる食文化として進化しつつある。その中でも、女性心をくすぐる「えのきぞの」の料理は、新天地にて大輪の花を咲かせるのではなかろうかと、日々ワクワクしている次第。

▼「えのきぞの」の移転先

〒862-0975 熊本市中央区新屋敷1丁目9-19 濫觴77A（8月下旬開店予定）

電話番号：096-211-5525（8月下旬開通予定）

