

愛される地元の飲食店

皆に親しまれる人気の飲食店には、ほっとする時間が流れていました。



一般的にそばは水で練るが、秦食堂では湯を使用し、香り高いそばに仕上げている

お昼時を優に過ぎていくというのに、秦食堂はおいしそうにそばをすすむ客でにぎわっている。というのも、秦食堂の客は遠方からの客が7割。「わざわざ足を運んでも食べたい」と通う常連客に対応するため、中休みは無い。「遠くから来て、店が閉まっていたらがっかりしちゃうでしょ」と、三代目の秦秀二さん(52)は朗らかに話す。



まずはそばの味をストレートに味わえる(ざるそば)850円を。一番人気(かしわそば)1,000円は、親鶏の深いうま味が楽しめる

秦食堂は1947(昭和22)年に創業し、地元根付いて営業を続けるそば屋。秦さんはかつて札幌でサラリーマン生活を送っていたが、1994年に陸別へ戻り、家業を継いだ。自分の家のそばしか知らなかったため、外に出て初めて、うちのそばのおいしさに気付いたんですよ」と、秦さんは誇らしげにほほ笑む。

敷地内に製粉工場があるため、そば粉にいたるまで同店オリジナル。100%道産のそば粉で打つそばは風味豊かで、心地よいのと越しが楽しめる。濃厚なそば湯も同店の名物の一つなので、ぜひご賞味を。一番人気は(かしわそば)。身が引き締まった親鶏を使用することで深いうま味を堪能できる、通好みの一品だ。



敷地内にある製粉工場は、1990年に建てられた。細かな目のふるいを使用することで、扱いやすく味が良いそば粉になるという



町を代表する老舗のそば屋。遠方から訪れた友人や取引先をもてなすために、利用する地元客も多い

正己 秦食堂

陸別町大通 ☎0156-27-2048
 営:11時~19時(そばがなくなり次第閉店) 休:日曜



客の「おいしい」を聞くために、努力を惜しまない秦さん。客の入りに合わせて追加でそばを打つことも

そば粉に至るまでオリジナル
 ここではしか味わえない味



半世紀続く味と営み
 夫妻の温かさに触れる店

人なつこい宏さんと、優しく来客を見守る保恵さん。夫妻との会話も店を訪れる楽しみだ



イカでとんぼの羽をイメージした(とんぼ丼)850円は、みそ汁と漬物付き。米は山形産の「つや姫」を使っている



とんぼ丼を作る保恵さん。調理は2人で担当している



ゲームテーブル席もあって懐かしい店内は、古き良き時代の雰囲気が漂う



食事&喫茶 赤とんぼ

陸別町大通1-15 ☎0156-27-2407
 営:10時30分~15時 休:月曜

ジャズが流れる店内に、スナックを彷彿(ほうふつ)させるカウンター。昭和にタイムスリップしたような空間は、何とも居心地がいい。

釧路で料理の修業を積んだ八木沼宏さん(80)と、保恵さん(76)夫妻が1968(昭和43)年に開いた。宏さんは町内の家具屋の跡取りだったが、「集金の手伝いが子どもながらに大変で。即現金で支払う“現金商売”がいいと考えてね」と笑いながら当時を振り返る。開店から8年ほどは、現店舗横に店があった。

サービスだという目玉焼きがチョンと載った(クレーライス)もいいが、おすすめは(とんぼ丼)だという。特製のみそだれを加えて炒めた豚肉やイカに、シイタケ、ピーマンを「赤とんぼ」に見立てて、ご飯に盛り付ける。ほどよい辛さでまるやかなたれは「秘伝だから」と作り方はヒミツだが、さっぱりとした味を求めた女性客も少なくないそうだ。

混み合うと迷惑がかかるので、大抵の取材はお断わりだとか。それでも噂を聞きつけたファンが足繁く通うのは、丁寧に作られた料理と、半世紀変わらず迎える夫妻のたたずまいに引かれてだろう。客であった子どもが、家族連れで来ることもしばしば。「人とのふれあい生きがい。この人はみんなあったかいね」。そうほほ笑む夫妻の笑顔があったかい。

