

第97号
平成21年
2月13日

すまいるたうん




汐入

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL 5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL 090-2657-0300

60年、三代続く 熟成の味
どじょう・うなぎの店
高

「常磐線を途中下車したお客さんで賑わっていました」

どじょうの看板に引かれて、地元のお客さんだけでなく途中下車したお客さんで賑わったどじょうとうなぎの店マルタカは、高橋初太郎さんが戦後まもなく、南千住駅前でバラック建てで創業しました。尾花で修行した二代目五郎さんの後を慶一さんが、三代目として引継ぎました。南千住駅前の再開発で立ち退いた後、1年10ヶ月を母さんのみよ子さんと奥さんの留美さんの3人で1月に再開致しました。

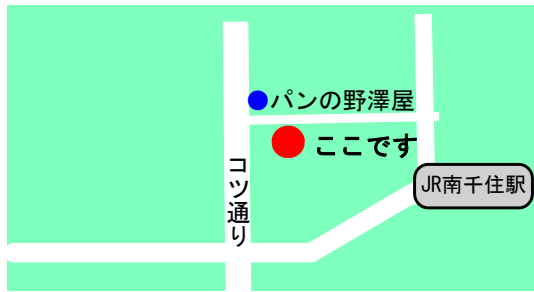
「柔らかな身を崩さず焼きます」

うなぎは関東では背開き、関西では腹開きで調理します。武士が多かった関東では腹を割くことは切腹を意味するので縁起が悪いと背開きが好まれ、商人文化の栄えた関西では、腹を割って話をするという意味から腹開きの調理法が好まれたと言われています。「鰻屋でせかすのは野暮」と言われるようにマルタカのうなぎは注文を受けてから30分間蒸します。白焼き・うなぎ重・かば焼の身は柔らかく

仕上がり口の中で溶けていき、うなぎの栄養分のビタミンA・E・DHA・EPAが体にしみ込みます。皮膚や粘膜を健康に保ち、夜盲症の防止、カロチンの吸収を助ける等の作用やがんを抑制作用もあると言われているビタミンAの一日に必要な値が、鰻蒲焼一人前でまかなえます。また、うなぎには、ホルモンのバランスをコントロールし肌荒れに大いに効果があるビタミンE・脳の働きを活発にすると注目されているDHAや脳梗塞や心筋梗塞といった血液の病気の予防に効果のあるEPAも多く含まれています。

「頭からまるごと食べられます」
マルタカのどじょう料理は、どぜう鍋と柳川です。どぜう鍋は、一物全体食です。ねぎとどじょうがまるごと入っており、丸ごと食べることで生きるための栄養を備えた状態のまま食べられます。柳川はどじょうを開き、内臓や頭をとり煮込みます。「少量でも良いから長年食べている」と他の人より10年若くなる」
どじょうは魚類で最も多くカルシウムを含み、その吸収を助けるビタミンDも豊富で保水能力が高く、炎症やガンの増殖を抑える作用があると言われているコンドロイチン硫酸や、しみやしわを防ぐコラーゲンも含まれています。どじょうの頭や骨は軟らかく、泥臭さはありません。他に牛モツの煮込みや肝すいも美味しいと評判です。「肝料理をどうぞ」
ウナギ1匹から1個しか取れない肝を贅沢に使用した肝料理は貴重な逸品です。食べやすく絶品でした。
マルタカはコツ通りのパンの野澤屋さんの路地を入ると、すぐ右手にあります。清潔な店内の提灯が粋です。カウンター席のほかに座敷では4卓、2階の宴会席は20席あります。ご予算に応じて宴会も受付ます。
路地の静かな隠れ家
マルタカで銘酒「久保田」を飲みながら、うなぎやどじょうを味わってみませんか。
ゆっくりとした時間の流れと柔らかな食感と体の滋養強壮になります。

「少量でも良いから長年食べている」と他の人より10年若くなる」
どじょうは魚類で最も多くカルシウムを含み、その吸収を助けるビタミンDも豊富で保水能力が高く、炎症やガンの増殖を抑える作用があると言われているコンドロイチン硫酸や、しみやしわを防ぐコラーゲンも含まれています。どじょうの頭や骨は軟らかく、泥臭さはありません。他に牛モツ



高 マルタカ うなぎ・どじょう

荒川区南千住7丁目2-2
TEL & FAX 3801-5489
営業時間 PM 5時～10時
定休日：日曜・祭日

