

Delicious

探訪記



天竜 鹿島で九十余年

鰻と川魚の 納涼亭

鰻と川魚料理で有名な納涼亭は昭和2年創業。伝統の味を守り続ける三代目の河合悦治社長にお話を伺いました。

「大正時代、天竜には芸者連がたくさんいて、この涼み台で三味線を奏でたり、お酒を飲んだりしていたと聞いています。ある時、沢が氾濫して石垣がくずれたため、この土地が売りに出されました。それを購入して商売を始めたのが私の祖父で



した。おじいさんは魚取りの名人でもあり、鉄砲で鴨やイノシシを狩る名人でもありました。天竜は製材業が盛んでしたので、当時は馬で材木を浜松へ売りに行き、その帰りに納涼亭に立ち寄る男衆もいたそうです。また、本田宗一郎さんのご実家の鍛冶屋さんで鉄砲の修理をしてもらう等、本田家とも交流がありました。『納涼亭のおばあさんには頭が上らないよ』と宗一郎さんから嬉しいお言葉も頂戴しました」と河合社長。店内には、本田宗一郎氏が描かれた絵も飾られています。

納涼亭の魅力は何と言っても天竜川を一望できる立地にあり！暖簾をくぐり店内に進むと、全面ガラス張りの向こうに、美しく雄大な景色が広がります。

鰻は蒸さずに焼く「地焼き」のため、脂の乗ったパリッとした香ばしさが特徴。さらに山椒にもこだわり抜き、山椒の実だけをひいた納涼亭オリジナルを京都から取り寄せています。その鮮やかな緑に感動！辛みも香りも絶品です。また9月下旬までは鮎。10月からはイワナやアマゴが楽しめます。鮎の塩焼きや活き造り、創業当初からのしぶき煮も人気メニュー。地元の方はもとより、観光バスの団体さん、企業の宴会など、さまざまなお客様に愛され、支持され続けているお店です。



【主人作のむきもの】

華やぎと季節感を醸す

和食の伝統技法

だいこん

かぼちゃ

里芋

人参などで作る

むきもの



浜松市天竜区二俣町鹿島1-10 ☎ 053-925-2238