

# 門前仲町 第2弾

## 探検隊報告



JSTTが2月に門仲に引越して、毎回の会議の後に探検隊は門仲散策が続いています。第1弾は焼鳥居酒屋「川越屋」通称「やたがらす」を報告いたしました。

さて、第2弾は魚料理です。門仲の魚居酒屋は「魚三」が有名ですが、ここのエピソードは多すぎるため後回しにして、今日は「富水」の報告をいたします。

「魚三」が大衆居酒屋だとすると「富水」は大衆食堂のイメージであるが、あにはからんや高級料亭顔負けの魚料理に驚かされるのです。場所はまさしく「魚三」の永代通りを挟んだ対面にあたり、富岡八幡宮と深川不動尊の中間の路地を少々入ったところにあります。お食事「富水」の黄色い看板の横には「富岡水産」の看板と魚のガラスショーケースが目立ちます。そうです、ここは下町の魚屋さんです。

ほど近い築地中央市場から直送の新鮮な魚介が並んでいるケースの横が食堂の入り口で、ガラス戸の奥は意外と広く、大きなテーブルと50～60の椅子席に先客がびっちり詰まっています。

「いらっしゃい」と名物かあちゃん（よしえかあちゃん）の威勢の良い声に迎えられ、やっと空いている席を案内してもらいました。

とりあえずのビンビールを注文しましたが、ここでもビンビールは大瓶で、門仲の居酒屋では当たり前の光景でしょうか。今日のお勧めメニューをチェックしながら、また場合によってはショーケースを眺めて注文します。その日によりますが、まずは刺し盛で、お任せ盛を人数÷2人前で十分でしょう。これだけでも十分満足しますが、せっかくの魚屋さんですからこれで終わるわけにはいきません。当日のお勧めの焼き魚、煮魚に注目です。これまでにメバル、キンメの煮付けやホッケも美味かったですが、サバ味噌が最高です。また探検隊のお勧めは牡蠣フライです。店先のケースに入っていた鮮度の良い大粒の生牡蠣をその場で揚げてくれるものです。さらにお腹は一杯になってきましたが、ここの名物は東京湾で獲れた江戸

## 鮮魚食堂「富水」

前アナゴのてんぷらです。一人前で3本の姿揚げとなっており、ボリューム満点ですので少なめに注文してみんなでシェアしなければなりません。

そうそう、食べてばかりでは探検隊の職務遂行とはなりません。とりあえずビールでスタートしましたが、ここも門仲、大瓶が似合います。ビールの次は焼酎ですが、魚とのコラボレーションは最高です。四合壇の麦焼酎ですが「深川 富水」というボトルで3,500円と安くはないですが、美味しい魚には美味しい焼酎でバランスが大事でしょう。

さて、お会計ですが、魚三や川越屋のようにはいきませんが、ちょっと控えめで3,000円、満足コースでは5,000円ってところでしょ。

会議終了後の宴会となれば、お店の向かい側に小上がりお座敷があり、個室の予約も可能となっています。女将さんや姐さんが公道をはさんで料理屋を運んでくれるのです。



【番外編】 ランチにはさしみと天麩羅又はフライがセットになった富水定食が850円、上1100円、特上1450円、他にここのおすすめの一つである絶品のアジフライ、カキフライ、サバ味噌、銀ダラ煮付け定食、アナゴ天丼ほかの海鮮丼が1,000円以内です。昼は周辺のサラリーマン、OLで混んでいるがピークを外せば比較的ゆっくり食事ができます。