

ソースかつ井紀行 2024



2024年11月

旅のチカラ研究所 植木圭二

友人たちとソースかつ井の4大聖地を巡る2泊3日の旅をしてきた。食事は全てソースかつ井を食べ、その味と魅力を堪能してきたので、ソースかつ井の歴史も含めて紹介したい。

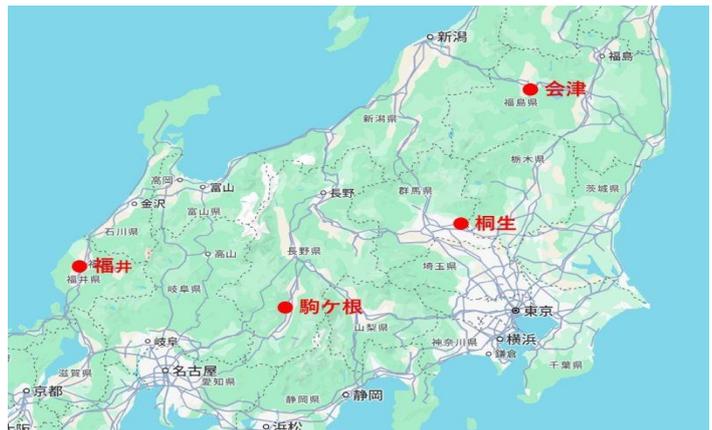
序章 旅の始まり

■ソースかつ井4大聖地

一般的にかつ井とは、玉子でとじた醤油味のものだが、玉子でとじないソース味のかつ井も世の中に存在する。それがソースカツ井で、井（どんぶり）に盛ったご飯にソースをくぐらせたカツを載せたシンプルな料理で、そのソースと肉が味の決め手になっている。

ソースかつ井評論家を自負する私は、福島県の会津（会津若松）、群馬県の桐生、福井県の福井、長野県の駒ヶ根を“ソースかつ井4大聖地”と思っている。

この4大聖地以外にもソースかつ井を“売り”にしている地域もあるが、それらは4大聖地の近くか歴史的に新しい新興勢力で、私は聖地と思っていない。



【ソースかつ井の4大聖地】

■聖地巡礼の旅

私は4大聖地を2泊3日で訪れる聖地巡礼の旅を企画し、そして計画した。

もちろん私は全ての聖地に行っているが、1度に全てを巡ると相違点と共通点が浮き彫りになり、一層理解が深まる。それは日本一周などでも同様で、〇〇一周の旅の意義はそこにある。

さて、今回の聖地巡礼の旅に同行する巡礼者 3 人を紹介しておこう。

まずこの企画を聞いて一番乗り気になったのは高級小料理屋の元女将で、彼女はソースかつ丼を生まれて一度も食べたことがないと言っている。今回の参加メンバーの中で最年少なので、ここでは“若女将”と呼んでおこう。

そして聖地の一つである群馬県桐生市出身でソースかつ丼大好き女史がいる、彼女のご当地キャラの群馬ちゃんに似て愛嬌があり、“群馬ちゃん”と呼んでおこう。

最後は私の旅友の中では一番よく食べる男で、スマホが大好きで何でも Google 検索するスマホ男がいる、ここでは彼を“スマホ男”と呼んでおこう。

あえて書くまでもないが全員がお酒大好きで、楽しい仲間たちだ。

■旅の企画と計画

前項で「旅を企画し、計画した」と書いた。通常は企画と計画を区別しないが、今回の旅は企画にこだわった。言うまでもなく企画とは計画の上位概念でコンセプトや全体構想を意味し、計画は企画の具体的な実現方法で移動や宿を決めることという。

旅の企画は知識や情報だけでなく、その応用力や発想力が必要になる。だからソースかつ丼自体や 4 大聖地を知らないと始まらない。その上で観光もせずにひたすらソースかつ丼を食べる旅は何が面白いのか、あるいはそれに何を求めるか、ここに今回の旅の醍醐味がある。

私はこの企画を数年前から温めていたが、計画は最近立てて思わぬ落とし穴があった。

計画の最終確認をしていたら、どうしても外せない 2 つの店が定休日だという事実が判明した。対策として巡るルートを逆にして全ての予約を取り直して何とか切り抜けた。

第一章 桐生

■志多美屋（したみや）

神奈川県を出発した私が運転する車は関越道を走って群馬県の桐生を目指す。そして桐生にあるソースかつ丼で有名な「志多美屋」にやって来る。

店の HP では創業 80 年だが、別の資料では創業は 1921 年や 1926 年と書かれている。

私の調べでは、最初は鰻の卸業を始め、店主に 2 人の息子がいて、兄が鰻屋、弟がかつ丼屋を開いた。そして鰻の卸業も兄が継ぎ、その兄が廃業して、弟のかつ丼屋が鰻屋も引き継ぎ、鰻のタレを工夫してソースかつ丼を開発した。そのため複数の創業があるらしい。



【志多美屋の外観】

私たちは11時の開店と同時に入店し、すぐにソースかつ丼を注文する。すると間もなく満員になる人気店で、群馬ちゃんは“やっぱりね”という顔をしている。

出てきたトレイには丼（どんぶり）以外に千切りキャベツと漬物、みそ汁もある。丼には一口大の豚のヒレ肉の揚げたてのカツが4枚載っている。ソースにくぐらせたのでカツにソースがよく染み込んでいる。4大聖地の他の場所ではご飯の上にキャベツを敷くところもあるが、桐生流はキャベツを敷かない。

その理由は、キャベツがない方がソースとご飯がよく絡むからと言われており、このソースが決め手で、ソースとご飯だけでも十分に美味しく食べることができる。ソースはウスターソースをベースにやや甘辛く、とても上品な味に仕上がっている。

パン粉は通常のパン粉よりも小粒のものを使っているようだ。



【志多美屋のソースかつ丼 右上が千切りキャベツの小鉢】

若女将は生まれて初めてのソースかつ丼に感動している。彼女は「これは感動！ご飯に醤油ならわかるけれど、ソースがこれほど合うとは全く想像できなかったわ」と言っている。

地元の群馬ちゃんは「美味しいけど、昔に比べて味が落ちたみたい」と、やや辛口のコメントをしている。

スマ男は「うまい！うまい！」言いながら、Googleでこの店の評価を調べて、納得している。

■ソースかつ丼の街

桐生市は私が生まれ育った街で、家の近くにはソースかつ丼を出す食堂があって、遠方から我が家にお客が来るとソースかつ丼を出前でとっていた。そのように桐生ではソースかつ丼が住民生活に定着しており、現在市内で約60店舗がソースかつ丼を提供している。

ただし専門店という意味では志多美屋と、もう一軒「藤屋食堂」があるだけで、私の記憶では藤屋食堂は志多美屋の弟子だということから、味も似ている。

そういえば市役所の食堂でもソースかつ丼を出していて、私は何度もそこで食べた。

今回の旅を計画するにあたり市役所の HP で調べたら食堂そのものが閉鎖されており、残念ながら市役所では食べることはできない。

■ソースかつ丼は群馬県全般でも

農林水産庁のホームページに「うちの郷土料理」というコーナーがあって、その中で桐生のソースかつ丼、そして群馬県全般のソースかつ丼も紹介している。

桐生市の有志が集う「桐生ソースかつ丼会」では「豚ヒレ肉を使い、揚げたてのカツをソースにくぐらせ、丼に盛ったご飯にのせる」と定義している。使うソースや豚肉の銘柄に明確な決まりはなく、家庭や店舗によって異なる味が楽しめる。

群馬県は 30 種以上の銘柄豚が存在し、豚肉の名産地として知られている。それゆえ県内では豚肉料理が根づいており、「ソースカツ丼」は伝統の鰻のタレにウスターソースをブレンドしたオリジナルソースを使用している。

桐生のソースかつ丼の定義をさりげなく書いているが、それは①ヒレ肉、②揚げたて、③キャベツを敷かない（カツをご飯にのせる）としている。

この夏、私は群馬県の草津温泉でソースかつ丼を食べた。

草津温泉は群馬県の北西部にあり、桐生は南東部なのでほぼ反対に位置している。そして草津温泉の湯畑周辺のいくつかの店では「群馬名物ソースかつ丼」の旗が立っている。

その旗が立っている店のソースかつ丼を食べたら、肉とソースは桐生とほぼ同じだったが、ご飯の上にキャベツが敷いてあった。これは桐生の定義から外れているが、ここは草津で桐生ではない。しかも旗には群馬名物と書かれていた。



【草津温泉のソースかつ丼 2024 年夏撮影】

第二章 会津

■白孔雀（しろくじゃく）

12 時前に桐生を離れ、福島県の会津若松に車を走らせる。会津若松には「白孔雀」という有名店がある。そこを目指すのだが、スマ男が調べると閉店は 3 時 30 分で、彼は「このペースで走れば 3 時過ぎには着くから大丈夫」と余裕の顔をしている。

2時過ぎ、少し心配になった群馬ちゃんが白孔雀に電話を入れる。すると電話の向こうから「本日は完売しました」という声が聞こえてくる。

何ということだ。本日は平日で、閉店まで1時間以上もあるのに完売とは信じられない。

結局、今回は白孔雀に行けない。2019年に私が訪れた時の旅行記は以下のようになっている。

白孔雀は、平屋の古い建物でお世辞にも綺麗とは言えない。言い方は悪いが掘っ立て小屋という感じだ。中に入るとサイズの異なるテーブルが4つか5つあって詰めれば20人以上座れそうだ。コンクリートの床は少し傾いていて、テーブルの脚の下には高さ調節の厚紙をかつているがそれでも何となく傾いている。

来店した芸能人の色紙が壁一面に飾ってあり、その脇にはキャンデーズのポスターも貼ってあって昭和の香り満載だ。

メニューはソースカツ丼のみでサイズはいくつか選べて、私は普通盛を注文する。値段は1250円と意外に高い。この地方でこの店構えで、この値段で行列ができる程お客が来るのだから相当に儲かっているに違いないなどと話しているうちにソースカツ丼が運ばれてきた。

普通は注文を受けてからカツを揚げるので時間がかかるが、ここではカツは既に揚げてあって、ソースにくぐらせただけなのだろう。いささか拍子抜けするが、人気店なのでそうしないとお客がはけないから致し方ないのかも知れない。

さて、問題のソースカツ丼はというと2枚の大きなカツが丼から完全にはみ出している状態でその上に強引に蓋を乗せた格好で出てきた。カツにはソースがたっぷり絡んでいる。カツの下にはキャベツの千切りが敷き詰めてある。ソースはべっとり感が強くて若干甘い。

カツは明らかに薄い。比較的柔らかいので豚のロース肉を叩いて伸ばしたのだろう。そのため食べ易いが、これは好みの分かれるところだろう。



【白孔雀の室内とソースかつ丼 2019年撮影】

■天野食堂

私たちは白孔雀を断念して、会津の手前の猪苗代駅前の「天野食堂」にやって来る。

入口のガラス戸から中を覗き込むと、中の店主もこちらを見て目と目が合う。私は戸を開けて中に入り、開口一番「ご無沙汰です、真冬のキャンプで何度か立ち寄った植木です」と言うと、一瞬だけ間が空いて「あ、あの真冬のキャンプの…、植木さん」と、思い出したようだ。

私は毎年、仲間数人と真冬の猪苗代湖などでキャンプをしている。その際、天野食堂に立ち寄っていたので店主とも仲良くなっていた。コロナもあったので久しぶりの訪問になる。

店主は「植木さん、5年ぶりですよ」と言っており、私は彼が覚えていてくれたことに感激している。それほどまでに店主にとっては真冬の猪苗代湖キャンプは衝撃的だったのだろう。

時刻は午後3時、志多美屋で食べてからあまり時間が経っていない。店主にお願いしてソースかつ丼とラーメンを皆でシェアして食べる旨の了解を取って注文する。

私たちの注文を聞いてから店主が肉を切り、カツを揚げ始める。待つこと15分、ソースかつ丼が出てくる。

カツのサイズは昔に比べると若干小さくなったようだが、それでも十分なボリュームだ。

丼にご飯、その上に千切りキャベツを敷いて、存在感たっぷりに揚げたてのカツが載っている。カツは厚い豚のロース肉をカラッと揚げて、衣のサクサク感が残っている中、特製ソースにくぐらせている。ソースは桐生の志多美屋よりも濃厚でウスターソースではなく中濃ソースがベースになっているだろう。



【天野食堂のソースかつ丼 丼の蓋は立たせて出てくる】

ロース肉の食感も良く、味は昔と変わらず美味しい。

若女将はもちろん、群馬ちゃんも会津のソースかつ丼は初体験で、その味に相当驚いている。桐生の志多美屋とは全く別物になっているからだろう。

スマ男は極寒キャンプに参加したこともあり、驚きはなさそうだが、「うまい、うまい」とただひたすら食べている。

3人はソースかつ丼にも感激しているが、実はラーメンも絶品だと声を揃えて言っている。この店のラーメンは喜多方ラーメンの流れをくんでおり、焼豚も麺もスープも実に美味しい。

店主と昔話に花が咲く。店内を見回すと綺麗に改装しており、店の隅に「本日完売につき終了しました」の看板も用意しているから相当に儲かっているようだ。

私が店主に「儲かって笑いが止まりませんか」と言うと、店主は「ええ、まあ、今は妻以外に娘も手伝ってくれています」と笑いをこらえながら言っている。

その儲かっている理由は、隣にあった「かくだい食堂」に起因している。

■かくだい食堂

「かくだい食堂」について記しておこう。

私とその仲間は 1990 年代後半から真冬の猪苗代湖畔でキャンプをしており、当時は猪苗代駅前に「かくだい食堂」というソースかつ丼の人気店があって私たちも毎年立ち寄っていた。

その頃のかくだい食堂は先代の老夫婦が営んでいて、老夫婦はその当時でも高齢で、奥さんが私たちに何回もお茶を注いでくれたことを思い出す。実は彼女は会津から嫁いできた人で、実家はあの白孔雀だという。従って味は会津一番人気の店の味に近かった。

それが息子の代になり、カツのサイズが年々巨大化していった。この戦略が当たって、人気も急上昇していった。猪苗代駅前にはソースかつ丼を提供する店は天野食堂など数件あるが、他の店では閑古鳥が鳴く中、繁盛していった。

店が流行り収入も大幅に増えた。そうすると急に大金を手にする事になり、今度はそのお金を派手に使うのが世の常だ。

大金を手にした息子は遊びや酒びたりの生活になり、毎晩のように猪苗代町から 20km 以上離れた会津若松までタクシーで繰り出した。そしてとうとう体を壊してしまった。



【かくだい食堂のソースかつ丼 2012 年撮影】

その結果、店を閉めざる得なくなり、全てを隣の天野食堂に引き継いだ。味はもちろん、お客も、道具も、看板も引き継いだ。引き継いだばかりの天野食堂の入口のポスターには、「知る人ぞ知る、隣のソースカツ丼」と書かれていた。

私たちはかくだい食堂の栄枯盛衰を目のあたりにして、貴重な人生勉強をさせてもらった。

■とんかつ大将

さて、話を現在に戻そう。

天野食堂でソースかつ丼を食べたが、時刻はまだ 4 時前で早い。今宵の宿は会津若松にとってあるので、まずは宿にチェックインする。

善後策を話し合い、会津若松市内のソースかつ丼の人気店に夕食を食べに行くことになった。

早速、スマ男が調べると宿から歩いて行ける範囲に「とんかつ大将」という Google の評価が高い店を見つける。何しろあの白孔雀よりも評価が高い。スマ男は「これで決まりだね」と、得意げな顔をしている。

とんかつ大将にやって来る。私が店主に「昼が遅かったので、お腹があまり空いていないから少量のメニューありますか？」と聞くと、店主は「それなら食べなくていいのでは・・・」とややご立腹だ。これは言い方を間違えたと反省していると、すかさず群馬ちゃんが「どうしてもこの店のソースかつ丼が食べたくて来ました」とフォローしてくれる。店主は「うちの店は大盛でないから食べられるよ」と少し機嫌が直ったようだ。

この店ではソースかつ丼をソースかつ重と呼んでおり、早速それを注文する。注文を受けてから店主はカツを揚げ始める。スマ男は「さすがに高評価の店は、揚げる音が違うね」などと、したり顔で言っている。

出てきたソースかつ重はご飯に千切りキャベツを敷き、その上にカツが載っている。見る限りカツはソースにくぐらせずに、濃いソースを掛けている。



【とんかつ大将のソースかつ重】

待っていましたが食べるが、味は正直あまり美味くない。期待した分、それがマイナスに振れて落胆になる。空腹でないから余計そう感じるのかもしれない。

高評価なのに、この結末はどうしたことか。いやこれは情報入手の失敗かもしれない。

実はソースかつ丼店と思って入ったが、普通のとんかつ屋だった。だからとんかつ定食を重箱に入れただけなのだろう、おそらく普通にとんかつ定食を頼めばもっと違っただろう。

肉もその揚げ方もとんかつ屋なので問題ない。おそらくソースが普通のとんかつソースだったのだろう。そう考えるとソースかつ丼の真髄とは、ソースにあると言ってもいいのかもしれない。

やはり名店と呼ばれる店は、肉やパン粉、キャベツまで工夫をして切磋琢磨して生き残り、上り詰めている。

この店はとんかつ屋なので、地元のソースかつ丼店で作る「伝統会津ソースかつ丼会」の会員になっていない。この会の HP に載っている加盟店から探すべきだった。

今回のように期待していたが、その期待が裏切られて落胆することは多々ある。このようなことを私は「期待と落胆」と呼んでいる。逆に期待せずに予想もしていない時、つまり偶然に遭遇した感動ほど増幅される。それを私は「偶然と感動」と呼んでいる。

これは私の持論で、旅は「期待と落胆」と「偶然と感動」が表裏一体になって進行していく。つまり落胆があればきっと感動もあるはずだ。

■とん亭

翌朝、昨夜の情報戦失敗の反省を活かして「伝統会津ソースかつ丼会」の加盟店「とん亭」に行くことにする。スマ男は「ここも高評価だよ」と少し神妙な顔で言っている。

会津地方は早朝から営業する店が多い。先日、喜多方ラーメンを食べに行ったが、人気ラーメン店の「坂内食堂」は朝 7 時からやっていた。

とん亭も“朝カツ”と称して朝 9 時から営業している。私たちは朝カツという恐るべき挑戦にでる。しかし女性陣は「聖地巡礼だから当然よ」と言って、完全に“ソーかつ教”の信者になっている。スマ男は腹を空かせたライオンのように早く獲物にありつきたいという顔をしている。

とん亭は私も初めて訪れるが、店のメニューでどうしても食べたいものがあって事前に目をつけていた。

それは馬肉を使ったソースかつ丼で、福島県は日本第 2 位の馬肉産地ということもあり、2013 年の NHK 大河ドラマ「八重の桜」の“桜”にちなんで、桜肉（馬肉）の「八重うまっソースかつ丼」という馬肉ソースかつ丼をとん亭で売り出した。もちろんこの店のオリジナルで他店では食べられない。



【とん亭の店構え】

出てきたソースかつ丼は天野食堂と同様で、中濃ソースをベースにした特製ソースに揚げたてのロースカツをくぐらせて千切りキャベツの上に乗せてある。味噌汁と香の物も付いている。

まず私は、初対面の馬肉ソースかつ丼を食べる。豚のロース肉とは食感が全く異なり、歯ごたえがあまりない。馬刺しを食べたことがある人にはわかると思うが、豚肉に比べて脂身がないのに柔らかい。食べ易いのだが、何か物足りない。

次に豚ロース肉のソースかつ丼を食べる。肉厚で食感がたまらなく良い。店の看板には健美豚とエゴマ豚の 2 種を使用しているとのこと、肉にこだわっていることが伝わってくる。肉とソースとの相性も抜群で、これは絶品と言うしかない。



【馬肉ソースかつ丼】



【豚ロース肉のソースかつ丼】

大満足で帰り際に、私が店の女性スタッフにソースかつ丼 4 大聖地巡礼の旅をしていることをさりげなく言うと、「ちょっと待っていてください」と言って店主を呼んできた。

私は店主と挨拶を交わし、名刺を交換する。そしてソースかつ丼談議が始まる。白孔雀のことや 4 大聖地のことなどで盛り上がる。

この店には多くの有名人が訪れており、故安倍首相も来ている。その時のことを店主は「大勢の SP (Security Police) が入ってきて入念に店内を調べた後に、安倍さんが入ってきてソースかつ丼を食べたが、店の外は SP でいっぱいになった」と話してくれる。

私は「SP は食べなかったのですか？」と聞くと、「安倍さん 1 人だけだよ」とのことだ。その時の首相がソースかつ丼を食べている写真が入口に飾ってある。



【店主と私の記念写真】



【故安倍首相が食べている様子】

帰り際に「お土産にどうぞ」と販売用の特製ソースをもらい、私たちは「ありがとうございます。また来ます」と言って店を後にした。

“また来ます” は決して社交辞令ではなく、4 人とも心からそう思ったようだ。

■会津のソースかつ丼の歴史

「伝統会津ソースカツ丼会」のHPで会津のソースかつ丼の起源を以下のように説明している。

大正時代、洋食のコックが手軽に作れる賄（まかない）に、残った肉片をカツレツにして鰻の蒲焼きからヒントを得た甘めのソースで絡めて丼に盛ったのが始まりだったとか。

あるいは昭和（戦前）起源説では、市内の食堂の店主が新たな味を求めて東京から洋食のコックを招き、試行錯誤の末にソースカツ丼を生み出したとか。

さらに昭和（戦後）起源説では、戦後物資が不足していた頃に手軽に食べられる庶民のごちそうを作ろうと考えていた市内の食堂の店主が、東京で出会ったソースカツ丼をアレンジしてオリジナルソースで煮込んだカツ丼に仕上げたのが始まりとか。

起源はわからないらしい、それにしても鰻の蒲焼きの話は群馬でもそんな話があった。

第三章 福井

■福井へ

私たちは会津を離れ、新潟を經由して日本海沿いを福井に向かって車を走らせている。本日の予定走行距離は約 478km になっており、夕方には福井に着く必要があるので新潟を素通りした。

実は新潟には、今回できれば寄って食べたいものがあった。

数年前、新潟出身という若い女の娘と話した時、私がソースかつ丼評論家を名乗ると、彼女は「新潟の“タレかつ丼”を知っていますか？」と聞いてきた。私が知らない旨を答えると、彼女は「タレかつ丼も知らないで評論家しているの？」と言わんばかりの冷やかか目になった。

■かつ丼の歴史アレコレ

その新潟を諦めてでも福井に早く着きたい理由は、そこにソースかつ丼のルーツがあるからだ。

ソースカツ丼の起源については諸説あるが、私が調べた限りでは、東京の早稲田にあった「ヨーロッパ軒」という洋食屋が最初に提供した。この店の店主がドイツで料理修行をして、ドイツやオーストリアのカツレツ風の郷土料理「シュニツェル」からヒントを得て 1913 年（大正 2 年）の料理発表会でソースカツ丼を発表した。



【私がオーストリアで食べたシュニツェル】

これが記録に残っているソースかつ丼に関する最も古い記録だと言っていいだろう。

ところがその店が関東大震災で被災したので、店主は生まれ故郷の福井に移り、ヨーロッパ軒を再開させた。

話は少し脱線するが、玉子でとじる醤油味のかつ丼の歴史についても触れておこう。

玉子でとじる醤油味のかつ丼は明治 30 年代後半に甲府のそばの老舗「奥村本店」で提供されたと 1995 年 9 月付けの地元の山梨日日新聞が書いている。

しかし私はこの新聞記事に疑問をもっている。というのはトンカツとソースを合わせて丼に乗せればソースかつ丼になるが、玉子でとじる醤油味のかつ丼は、玉子でとじるという新しい挑戦をしている。それなのにソースかつ丼よりも前に出来ていたとは考え難い。

あるいは大正時代、早稲田にあった蕎麦屋「三朝庵」で宴会のキャンセルで余ったトンカツを冷めても美味しく食べられるように卵でとじたことから始まったという説もあり、私はこちらを支持したい。

面白いことにソースかつ丼も玉子でとじたかつ丼もどちらも和食の扱いになっている。それは洋食ならばスープなのに、どちらの丼にも必ずみそ汁が付いてくるからで、完全に和食として認知されている証だろう。

そのため私は“ソースカツ丼”とは書かずに、和食を意識して“ソースかつ丼”と書いている。

■ヨーロッパ軒

夕方、ヨーロッパ軒総本店にやって来る。2 階建てで座席数も 50 席以上あるので満席になることはないだろうと思いつつも、ここで満席や完売では洒落にならないから早めに来店した。何しろ当初計画ではこの店が定休日だったので計画を大幅変更した経緯がある。

私はヨーロッパ軒を過去 2 回訪れており、1 回目は豊島分店、2 回目に総本店を訪れている。



【総本店の入口と店内（1 階）】

早速、ルーツのソースかつ丼を注文する。

出てきた丼は千切りキャベツをご飯の上に敷いておらず、別の皿にサラダとして出されている。もちろん味噌汁付きで、追いソースが入った小皿も用意されている。

肉は豚モモ肉を叩いて伸ばしたもので、ヒレ肉を薄く切った食感に似ている。そのため比較的食べやすい。若女将は「この肉、相当叩いているわね」と言っている。

そういえばシュニッツェルもミートハンマーで叩いて薄く伸ばしている。

ソースは少し辛みのあるウスターソースに独特な味が付いている。独特な味というのはシナモンやニッキのような香りが微妙についている上品な味で、さすがにヨーロッパ軒だ。



【ヨーロッパ軒のソースかつ丼】

吟味するとパン粉も細かいものになっていることがわかる。シュニツェルも細かいパン粉を付けてやや多めのバターかラードで揚げ焼きしており、日本のトンカツのように多量の油を使用して揚げてはいる。ただここヨーロッパ軒の油の量についてはわからない。

前回妻と来た時に、妻は「衣を薄く揚げるために玉子を使用せずに細かい粉のようなパン粉を使い、そのパン粉も減らして揚げている」分析していた。

今回も同じような分析を若女将と群馬ちゃんがしている。さすがに女性陣は自分で作ることを前提に分析している。それに比べて私とスマ男はただひたすら食べるだけで、創作意欲が全く感じられない。

■福井のソースかつ丼

福井県下にはヨーロッパ軒の総本店以外に、分店や支店も多くあり、その数は 19 店舗にもなる。ヨーロッパ軒が一大勢力となっており、ヨーロッパ軒以外の店もあるが、影が薄い。

そのため他の聖地にあるような“ソースかつ丼協会”のようなものが存在しない。あるのかもしれないが、私には見つけることができなかった。

だから福井のソースかつ丼の歴史はヨーロッパ軒そのものと言っていいだろう。

福井のソースかつ丼は、郷土文化と全く関係なく、1923年（大正12年）の関東大震災によってヨーロッパ軒がこの地に移って開業した。政治家に例えるならば落下傘候補といったところだろう。

それから100年も経っており、今では福井の食文化として定着している。

第四章 駒ヶ根

■駒ヶ根ソースかつ丼会

旅の最終日、私たちは朝 7 時にホテルを出て福井から中部縦貫道を通って 4 大聖地の長野県の駒ヶ根を目指す。この道は私も皆も初めて通る道で、「よくもこんな山奥に人が住んでいるね」と車の中で驚いている。

駒ヶ根には「駒ヶ根ソースかつ丼会」という団体がある。その HP でソースかつ丼について紹介しているので記載しておく。

駒ヶ根ソースかつ丼は熱々のご飯の上に千切りキャベツをのせ、その上に揚げたてのトンカツを秘伝の特製ソースにくぐらせ載せたものになる。シンプルながら、熱々のカツと冷たいキャベツの歯ざわり、それらに絡む甘辛味のソースが絶妙な一度食べたらクセになる丼料理になっている。

駒ヶ根でソースかつ丼が産声をあげたのは昭和初期と言われている。ある飲食店の主人が一味違ったソースのかつ丼を提供したのが始まりと伝えられている。

平成 4 年に駒ヶ根商工会議所は、「ソースかつ丼」を地域資源として見出し、「ソースかつ丼によるまちおこし事業」をスタートさせた。平成 5 年には飲食店有志により「駒ヶ根ソースかつ丼会」が発足し、現在では市内 40 以上の店舗が加盟し、各店の秘伝の味を守りながら、様々な事業を行っている。

■きらく

上記 HP の紹介文で「昭和初期・・・ある飲食店の主人」とあるが、ある飲食店とは「きらく」を指している。

残念ながら本日は定休日ということで、店には行かない。

私は 2019 年に「きらく」を訪れており、当時の旅行記では以下のように記している。

きらくは 1928 年（昭和 3 年）に創業して、店主がカツライスにヒントを得て独自に工夫したソースに浸しソースかつ丼を作ったと品書きの裏に書いてある。

ご飯の上に比較的多めの千切りキャベツを乗せ、特製ソースに浸した厚めの豚ロースカツを乗せている。ソースは甘くもなく辛くもなくあっさりしている。絶賛するほどではないが普通に美味しい。



【きらくのソースかつ丼 2019 年撮影】

■明治亭

駒ヶ根のソースかつ丼店はきらくだけでなく、むしろ後発の「明治亭」の方が人気店になっている。

その明治亭に着いたのは開店時間の 11 時直前で、20 人程待っていたが待つことなく入店できた。店内には 40 席もあるというのに、間もなく満席になるほどで、その人気ぶりがわかる。

私たちは朝早く福井を出てきたので、何も食べておらず遅めの朝食になる。

遅めの朝食とはいえ、私は 3 日間もソースかつ丼を食べ続けているのでご飯少なめにして注文した。しかし出てきたソースかつ丼は大量のキャベツによって大盛に見えるほどの分量になっている。

比較的厚いロース肉を揚げて特製ソースにくぐらせ、ご飯の上に大量の千切りキャベツを敷いて、カツを載せている。

ソースはおそらく中濃ソースをベースにしており、やや濃厚ながらもそれほどべっとりしておらずちょうどいい。そのためソースとキャベツとの相性も抜群で、実に美味しい。ソースは自社工場大量生産して外販もしているから、この地にソースかつ丼を広めたいという自負と自信があるのだろう。

ここで気が付いたことがある。それはキャベツを敷くソースかつ丼は濃い目のソースの店だということだ。そういえば会津もしかりだ。逆にウスターソースをベースにした桐生や福井のように薄口のソースはキャベツを敷かない。



【明治亭のソースかつ丼（ご飯少なめ）】

若女将もこの普通よりも細い大量のキャベツの存在を絶賛している。彼女は旅の最初にご飯とソースの相性に感動していたが、今はその間のキャベツも含めて 3 者のコラボレーションを楽しんでいる。これもやはり濃い目のソースだからだろう。

スマ男は若女将からカツとご飯を半分くらい分けてもらい、ぺろりと平らげているから満足し

ているようだ。この男の胃袋はどうなっているのだろう。

群馬ちゃんも頑張っってほぼ 1 人前を食べ終えた。彼女は桐生以外のソースかつ丼に開化して食人生が変わったのかもしれない。

かくして 3 日間連続でソースかつ丼 6 食を食べた 4 大聖地巡礼の旅が終わる。巡礼者たちの胃袋も鍛えられたようで、完全に“ソーかつ教”に入信したようだ。

観光もせずにひたすら移動とソースかつ丼を食べ続ける旅はいったいどうなるのかと少し心配していたが、この企画は大成功と言っていいだろう。ソースかつ丼というジャンルの料理を体験によって理解しその魅力を感じとった。それと同時に各聖地との差異も理解できた。

さら今回の旅では多くのことを学んだ。旅に観光が必須ではないこと、Google の評価の功罪、情報の入手ルート、2 泊 3 日で移動できる距離感などだ。

成功の最大の原因は、やはり 4 大聖地各々のソースかつ丼の“質の高さ”だろう。質の高さとは最終的には味になるが、その味を演出するソース、肉の選定や処理、揚げ方、キャベツの付け方など、そこに至る伝統、風土などの奥深さを感じとって私たちは感動した。

もしも各地のソースかつ丼の質が低く、美味しくなかったら、極めてつまらないグルメ旅になっていただろう。

終章 旅の終わりに

■番外編① 新潟のタレかつ丼

新潟の「タレかつ丼」は新潟だけでなく東京や大阪にも支店を出している。本稿執筆中に別件で大阪に行くことになり、「新潟カツ丼タレカツ KITTE 大阪店」で食べてきた。

タレかつ丼は、ソースかつ丼のソースの代わりに醤油が使われているという丼になる。

見た目はヨーロッパ軒のものに非常に似ている。店員の話では豚のモモ肉を使用していることから、ここでも叩いて薄くしているのだろう。ただヨーロッパ軒の肉よりも柔らかい。

タレは醤油ベースの薄口味で、醤油の存在感はあまりない。醤油よりも薄口の鰻の蒲焼きのタレのような味がする。

キャベツは敷いてなく、別容器にもないのは醤油とキャベツの相性を考えてだろう。



【新潟のタレかつ丼】

これは本来ならば“醤油かつ丼”と呼んでも良いと思うが、普通のかつ丼と区別がつきにくいのでタレかつ丼なのだろう。

全体的に上品な味に仕上がっており、実に美味しかった。

■番外編② 群馬県渋川の醤油かつ丼

その醤油かつ丼という名前そのものかつ丼が群馬県渋川市のゴルフ場「しぶかわカントリークラブ」のレストランで出てきた。このゴルフ場の名物料理と言うことだが、群馬県のゴルフ場でソースかつ丼が出てくることは多いが、醤油かつ丼は私にとっては初体験になる。

豚の厚切りロース肉を揚げて甘辛醤油のタレにくぐらせている。ポン酢醤油の大根おろしも付いている。

味も食感も卵でとじたかつ丼よりもソースかつ丼に近い。食べやすくて、結構美味しい。

ちなみに醤油かつ丼は福井や名古屋などが有名らしいが、歴史は浅く最近出てきたものらしい。



【醤油かつ丼 2024年9月撮影】

■番外編③ 山梨県長坂のソースかつ丼

本文でも書いたが、ご飯を盛った丼にそのままとんかつ定食を載せればソースかつ丼になる。だから世の中にはそのようなソースかつ丼も存在する。

私は約1カ月前に山梨県の長坂駅前「みなと食堂」を訪れた。そこにソースかつ丼があった。店内の張り紙には「この地域のかつ丼はとんかつとキャベツが丼の上ののるソースかつ丼のことで、玉子でとじたかつ丼は煮かつ丼と言って注文して下さい」と書かれていた。つまり古くからソースかつ丼があったことを意味している。

出てきたソースかつ丼はご飯を盛った丼の上にキャベツを敷いて、豚のロース肉のカツが載っている。ソースは市販のとんかつソースがでてきた。これは“とんかつ丼”と呼んだ方がいいだろう。ソースかつ丼としての工夫が感じられない。

カツは揚げたてなので、食感はサクサクしている。味は普通のとんかつ定食だった。



【長坂駅前「みなと食堂」ソースかつ丼 2024年10月撮影】

■4 大聖地のソースかつ丼まとめと展望

今回訪れた4大聖地のソースかつ丼について整理してみた。

分類 聖地	今回食べた 代表店	肉	ソース	キャベツ
桐生	志多美屋	豚ヒレ	ウスター系	別容器
会津	とん亭	豚ロース	中濃系	ご飯の上
福井	ヨーロッパ軒 総本店	豚モモ（叩いて薄い）	ウスター系	別容器
駒ヶ根	明治亭	豚ロース	中濃系	ご飯の上（大量）

ソースは桐生と会津は鰻の蒲焼きをヒントにして、ヨーロッパ軒は本場のソースをアレンジして、駒ヶ根は独自の工夫としている、最初はともかく現状を大別すると上記のようになる。

起源は本文でも書いたが、記録の上ではヨーロッパ軒が最も古い。ただし山梨の長坂のようにトンカツを丼に載せただけでもできるので、時間の差はあるにしても4大聖地が別々に発祥の地になっていてもおかしくはない。

今回の企画の成果を活かして、別の料理で同様な企画も考え始めている。また料理でなくても現地に行かないと体験できない祭事、伝承、風物詩、建造物なども面白いだろう。

■ソースかつ丼評価委員会

私は温泉宿に宿泊すると温泉評価委員会、通称「おひょい」を立ち上げる。今回はそれを模してソースかつ丼の味を評価する「ソーかつ評価委員会」をにわか結成した。

評価項目はソースかつ丼の味のみを5段階で評価する。その定義は、5は驚き感動、4は普通に美味しい、3は可もなく不可もない、2はあまり美味くない、1は失望落胆としている。

	私	群馬ちゃん	若女将	スマ男	平均点
志多美屋	4	4.5	4	4	4.13
天野食堂	4	4	4	4.5	4.13
とんかつ大将	2	1	2	2.5	1.88
とん亭のロースかつ	5	4.5	5	5	4.88
とん亭の馬かつ	3.5	3	4	4.5	3.75
ヨーロッパ軒	4	3.5	5	5	4.38
明治亭	4	4.5	4.5	5	4.50

■旅の記録

実施は2024年11月19日（火）～21日（木）2泊3日の旅の行程を示す。移動に使った私の車の3日間の全走行距離は1370kmになった。

- ・1日目 7時に海老名駅待ち合わせ、桐生の「志多美屋」11時着、12時に出発
会津若松の「白孔雀」は本日完売の報を受けて、猪苗代駅前「天野食堂」立ち寄り、

ソースかつ丼とラーメン1杯ずつを4人でシェア、
会津若松「センチュリーホテル」にチェックイン、17時40分「とんかつ大将」で
夕食、ホテルに戻り、ホテルの部屋で反省会と作戦会議

- ・2日目 8時30分にホテル出発し、9時から「とん亭」で朝食、
10時にとん亭を出発して、16時に「福井パレスホテル」にチェックイン
17時30分「ヨーロッパ軒」で夕食、ホテルに戻り反省会と作戦会議
- ・3日目 7時にホテルを出発、11時に駒ヶ根の「明治亭」で昼食、帰途につく
15時に神奈川に戻り、自宅近くの寿司屋で反省会兼打ち上げ

費用の総額は4人で132487円、1人当たり33122円になった。詳細を以下に示す。

- ・宿泊費 57080円（4人分）
 - 福島センチュリーホテル 21000円（ツインルーム×2）
 - 福井パレスホテル 36080円（ツインルーム×2）
- ・交通費 36029円（4人分）
 - 高速道路 27910円
 - ガソリン代 8119円（走行距離1370km）
- ・食事代 30410円（4人分）

		※参考 ソースかつ丼1食の価格
志多美屋	4160円	990円
天野食堂	1700円	1000円
とんかつ大将	4200円（酒類含む）	1100円
とん亭	6600円	1650円
ヨーロッパ軒	7430円（酒類含む）	1400円
明治亭	6320円	1580円
- ・その他飲食代 8968円（4人分）
 - ビール、つまみ等 8968円
 - 帰宅後の打ち上げは含まず