

今回は繁華街・銅座で
長崎名物を提供してくれる
お店
『長崎炉端 五人百姓』様を
ご紹介します！



長崎の名物と言えば『鯨』！長崎を日本一の鯨の町にしようと鯨を使ったメニューを色々と考案されてきた五人百姓の社長・林 昭彦様。鯨料理と言えば給食のイメージも根強い「竜田揚げ」、ポン酢や酢味噌でいただく湯引きした鯨等がありますが、十数年前から鯨の新鮮な肉が入手可能になり、ステーキやユッケ、トロ刺し等メニューの幅が広がりました。

五人百姓の鯨料理の中で林社長が皆に食べてもらいたい！というのが「鯨のしゃぶしゃぶ」。美味しい鯨肉が堪能できるだけでなく、鯨の出汁がしっかりと出たスープで作る「メのおじや」がこれまた最高！火を止めて卵を一気に混ぜて作るサラッとしたおじや。鯨肉の旨味たっぷりのお味は…聞くだけで食べたくなります！

テーブルに座ると一番に目に入るのは、林社長直筆のその日の『おしながき』。真ん中に「いつもいつもありがとうございます。」の文字と絵がさらりと書かれていて、30年描き続けてきたというもうなずけます。文字だけでメニューの説明もないですが、どのお品も新鮮で美味しそうに見えるのは私だけでしょうか。実際に生け簀から取り出して提供される料理もあり、素材へのこだわりも感じられます。

林社長の実兄様が、お母様の病気をきっかけに、人間健康でいるには「食」だ！と数年前に脱サラし、島原で養鶏をされているそうです。のびのび育てて、与える食べ物にもこだわった鶏。そのこだわりの卵を食べてほしいと始めたのが「牛鍋」。長崎の牛肉が日本一になったことも手伝って、メニュー化されました。母への想いが形となった美味しい卵、ぜひご賞味ください。

昭和レトロな雰囲気漂う五人百姓様。流れる音楽もなんだか懐かしい「あの頃」の曲。お店のコンセプトは『足のくさいおじさんが憩えるお店』！少し前までお客様は靴を脱いで小上がりに上がり円卓を囲んで憩う「THE・昭和」な店内だったそう。仕事で疲れたおじさん達が一日中履いていた靴を脱ぎ、くつろいでいた様子が目に浮かびます。働くおじさんの癒しの場になればという林社長の想いが伝わります。今は全席テーブルと椅子になっており、最近はおじさんばかりでなく、お酒やグルメを楽しむ女性客も多く来店されるそうです。皆様もどこか懐かしい店内で美味しい長崎名物の料理を楽しんでください！

長崎炉端 五人百姓

〒850-0841 長崎市銅座町 13-13 TEL:095-824-7475
営業 / 17:00 ~ 22:30 L.O. 休 / 不定休

