

料理の神様が居る 千倉の旅館

千葉県・千倉町『魚拓荘鈴木屋』

【記事投稿者：専務取締役 鈴木 健史】

魚拓荘鈴木屋のある南房総市千倉町は千葉県房総半島の最南端に位置します。その昔は漁業が盛んで、漁具を収めた「蔵」がたくさんあったことから「千蔵」～「千倉」と言われるようになったとか。明治32年、初代が現在地に料理屋を始めました。房総では現在最も昔から営業している旅館の一つです。私で4代目になります。当時はそれこそ漁業の全盛期で、千倉港は銚子港、勝浦港と並び千葉県3大漁港と呼ばれ、活気に溢れていました。



千倉港



館内を飾る魚拓の数々

千倉には日本で唯一の料理の神様「高家神社」(たかべじんじゃ)があります。祭神は磐鹿六雁命(いわかむつかりのみこと)と言います。第12代景行天皇の侍臣と言われています。景行天皇は有名な日本武尊(やまとたけるのみこと)のお父さんで、息子が平定した地を訪ねて房総に上陸しました。その際、磐鹿六雁命が主に魚介類を用いて天皇に料理を献上した所、その味・技を賞味され、磐鹿六雁命を天皇の料理番に任命しました。以来、その子孫が天皇の料理係を仰せつかったとのことです。これが磐鹿六雁命が料理の神様として祭られた由来です。これらのことは日本書紀や高橋氏文と言った古文書に記されております。

漁から帰った漁師さんたちは、たくさんの現金を待って当館で毎晩のように大宴会を繰り広げました。そしてその魚を買い求める業者さん達を泊める様になり、旅館も始めたのです。館内には玄関、ギャラリー、売店、客室、宴会場などに魚拓が数多く飾られており、魚拓荘の名前の由来となっています。18部屋の客室で夕食はお部屋か個室で召しあがって頂いています。地元の食材を中心とした献立と、地酒、ワイン。誰にも気兼ねなく、美味しいお酒と新鮮な磯料理を楽しむ時間を提供したいと思っています。



高家神社(たかべじんじゃ)

もう 10 年位前になりますが、地元の調理師、宿泊関係者が集まり、その文献から磐鹿六雁命が作ったであろう料理を現代に再現しました。「古式料理」と言います。

現在、町内でその古式料理を提供する旅館はわずかに 6 件。当館でもご用意しています。また、神社では 5 月 17 日、10 月 17 日、11 月 23 日の年 3 回、魚には全く手を触れずに捌く「包丁式」が行われています。一年を通し、和食・洋食を問わず調理関係者や醸造関係者、また調理師学校や栄養士学校の生徒さん、はたまた結婚を控えた女性など、多くの方がお参りに訪れています。千倉自体には大きなアミューズメント



磐鹿六雁命が作ったであろう料理を現代に再現した
「古式料理」



1 月から 3 月にかけて千倉で楽しめる花摘み



5～7 月の「メガわびプラン」



8～10 月の「メガ伊勢海老プラン」

スポットはありません。沖を黒潮が通る関係で 1 年を通し、霜の降りにくい温暖な気候ですから、12 月の末から露地にポピー、キンセンカ、ストック、金魚草等の花が咲き始め、3 月のお彼岸まではお花摘みのお客様で賑わいます。夏には町内に 2 ヶ所ある海水浴場が人気です。都会から移住してきて、カフェやレストランを経営し始めた人も多く、オシャレなギャラリー、カフェが多いのも千倉の特徴でしょうか。温泉も何箇所かあります。千倉は観光地と言うより、リゾートを目指しています。都会より、ちょっとゆったりとした時間を過ごして頂ければ千倉人としてこんなに嬉しいことはありません。料理の神様がいる町ですから、宿や飲食店も料理には特に気を使っています。最近では旅館組合、民宿組合、漁業協同組合と一緒に、いろんな企画を始めました。5～7 月の「メガわびプラン」。8～10 月の「メガ伊勢海老プラン」などです。これはあわび、伊勢海老とも 300 グラム以上のものを使用する宿泊プランです。千倉に来なくては食べられないメガサイズを是非一泊で泊まって召し上がって頂こうと考えました。地産地消、スローフード的なプランです。昨年からはじめたのですが、大変好評でしたので、本年も実施する予定です。 高速道路網が整備され、東京から車で 2 時間かからずに千倉まで来られるようになりました。

アクアラインをはじめ、高速道路料金の割引も恩恵があります。季節によっていろいろ変わる千倉を体験しに、何度も何度もいらして下さい。



**千葉県 千倉町
魚拓荘鈴木屋**

〒295-0011

千葉県南房総市千倉町北朝夷2801

Tel : 0470-44-2811