

豚	の	し	ょ	う	が	焼	き												
														斎	藤	秀	人		
ま	ず	は	、	最	初	に	で	て	く	る	サ	ラ	ダ	を	食	べ	て	、	
注	文	の	豚	の	し	ょ	う	が	焼	き	を	待	つ	。	店	の	中	は	、
と	ん	か	つ	の	揚	が	る	油	の	臭	い	。	隣	の	テ	ー	ブ	ル	に
運	ば	れ	て	く	る	、	ジ	ュ	ー	ジ	ュ	ー	と	音	を	立	て	る	鉄
板	か	ら	の	豚	肉	の	焼	け	る	臭	い	。							
こ	の	ご	ろ	は	、	休	日	は	お	客	さ	ん	が	並	ん	で	い	る	
こ	と	が	多	い	の	で	、	開	店	と	同	時	に	入	る	。	し	ょ	う
が	焼	き	は	、	鉄	板	に	の	っ	て	運	ば	れ	る	。	か	な	り	厚
い	大	き	な	1	切	れ	が	の	っ	て	く	る	。	そ	こ	に	特	製	の
玉	ね	ぎ	た	っ	ぷ	り	の	し	ょ	う	油	ベ	ー	ス	の	た	れ	を	か
け	て	、	ナイ	フ	と	フ	ォ	ーク	で	食	べ	る	。	ま	る	で	、		
ス	テ	ー	キ	を	食	べ	る	よ	う	に	。	ち	な	み	に	こ	の	店	の
豚	の	し	ょ	う	が	焼	き	を	「	ス	テ	ー	キ	」	と	子	供	に	教
え	て	い	る	親	も	い	る	位	な	の	だ	。	も	ち	ろ	ん	子	供	達
も	あ	る	年	齢	ま	で	は	、	信	じ	て	い	る	。					
付	け	合	せ	は	、	イン	ゲ	ン	、	人	参	、	熱	々	に	揚	が		
っ	て	い	る	フ	ラ	イ	ド	ポ	テ	ト	。	こ	の	ポ	テ	ト	フ	ラ	イ
が	ほ	く	ほ	く	で	う	ま	い	。	肉	は	柔	ら	か	く	、	た	れ	に

絡んでおいしい。ハンバーグもスパイしいで、
おすすめである。
初めてこのしょうが焼きを食べたときは、
この厚さ1枚で出てくるなんて、想像してい
なかったのだ、大変驚いた。
しかし、食べながら、ロースカツにすれば、
よかったかなと他の人のカツを見て思う。こ
のロースカツに使われている生パン粉は、特
別に食パンを焼いてもらい作っていると聞い
た。このパン粉をまとい揚げられる、ロース
カツ、ヒレカツ、エビフライどれもさくさく
と香ばしい。ヒレカツもやわらかいのにジュ
ーシーだ。山盛りの千切りキャベツと食べる
と最高である。これらに添えられるソースも
特製である。どの揚げ物もおいしいので注文
のときに迷ってしまう。
さあ、今度は「レストラン篠」では、何を
食べようか？でも、考えてみるが、やっぱり
しょうが焼きだな。