



## 樽一物語 創業から発展期へ～その3 「ホヤ」

三陸の味と酒を看板に開店した樽一だったが、当時東京ではほとんど知られていなかった珍味を出した。「ホヤ」である。今でこそ「ホヤ」は普通の居酒屋のメニューにも掲げられ、スーパーマーケットでも売っていたりもするが、昭和40年代初頭、東京には「ホヤ」はほとんど出回っていなかった。「ホヤ」は貝類と間違えられるが、原索動物に属し、三陸沿岸が主産地である。見た目は少しグロテスクで、また独特の磯臭さがあると言われれば確かにクセがある食べ物ではあるが、三陸の地元では「海のパイナップル」と言われ、非常な珍味である。一度気に入るとやみつきになる旨さだ。水揚げ三日位すると鮮度、味が落ちるため、冷凍技術が発達していなかった当時、築地に「ホヤ」はほとんど入荷しなかった。佐藤孝は、三陸の味には「ホヤ」が欠かせないと考えて、塩釜の友人に頼んで女川港から直送してもらった。ポン酢や刺身のほか、ホヤの塩辛、ホヤに辛子酢みそをかけた“ぬた”、それからホヤの天ぷらも出した。

東北出身のサラリーマンたちが、「地元の『ホヤ』が東京で食べられる」と樽一に集まった。「『ホヤ』って珍味があるんだって？」と「ホヤ」を知らない酒飲みも集まる。

佐藤孝のこだわりが客をどんどん呼び込んでいった。