

みちのく

青森県八戸市 かにのお宿

ココロとカラダの癒し旅

きっかけは新幹線開業

青森県の八戸市は港町として栄えてきた。八戸漁港といえはイカが有名だが、港全体としての水揚げ高が日本一になる年も多い日本有数の漁港だ。その八戸に新時代の到来を告げたのが、平成14年12月の東北新幹線八戸駅開業だった。「はやくて」が東京〜八戸を最速2時間56分で結び、十和田湖などの北東北観光のターミナルの座を盛岡から奪った。新幹線の開業で八戸という街の名前を聞く機会が多くなったのも事実だ。

その八戸市に、新幹線開業に合わせて独創的な趣向の経営をスタートさせた小さな市内旅館がある。それが今回ご紹介する「かにのお宿」だ。最初の1年はカニ料理専門店としての営業だったが、もともと旅館であった建物を使用していたこともあり、その後は名前の通りカニ料理を食べさせる宿に生まれ変わった。

カニ料理の店は全国各地にあるし、「カニ食べ放題」などをうたい文句にした宿もあるが、それらとはひと味もふた味も違う、新鮮な驚きを与えてくれるオリジナルカニ料理のオンパレードだ。

新感覚のカニ料理つくし

「かにのお宿」のカニ料理のコンセプトは「手を使わないカニ料理」なのだとか。確かにカニ料理というと、手づかみでカニと、格闘しながら食べるイメージが強いが、このカニ料理は宿独自の「創作料理」と言ってもよく、「お客様の声が聞こえる現場で働きたい」が信条の料理長が、イタリヤ料理出身の腕前を奮ってさまざまなアレンジを加えたユニークなカニ料理を食べさせてくれるのだ。

カニは、オホーツク産、アラスカ産などのポリウムいっばいの本トラバを契約ルートで直接仕入れ。捕れたてを



青森の田酒などよりすぐりの日本酒もそろう



1階が会食場と浴室、2階が客室になっている



外観は一見飲食店風で“隠れ家”の趣



タラバガニの足1本を使ったカニステーキ



季節ごとに替わる人気の前菜 ワンスプーン



ズワイガニみそ甲羅蒸し



毛ガニまるごと1匹を使った毛ガニとアボガドのサラダ



- ①カニとエビと白身魚のお造り
- ②カニのパイ包み焼き
- ③蒸しアワビ
- ④カニもいいが活伊勢エビのお造りも魅力

急速冷凍したもので鮮度も抜群。料理の一つ一つが料理人たちの手でていねいにつくり込まれていて、見た目にも鮮やかで、高級レストランや料亭の感覚でカニ料理を堪能することができます。

コース料理には、タラバガニの他、イカ、ウニ、アワビ、伊勢エビなどの海の幸が目白押し。魚介料理が好みの方はぜひ一度足を運んでもらいたいものだ。味付けや料理の構成などはお客さんの要望にも応じられるので必要があれば予約の際に問い合わせてほしいとのこと。宿泊料金はプランによつて異なるが、「カニづくしプラン」12、600円をメインに、「海鮮プラン」15、750円などの利用が多い。また、要予約で日帰りランチプランも4、800円から用意されていて、個室で最大3時間30分の滞在と貸し切りで入浴も楽しめる(料金はいずれも2名1室利用の1名分)。

「かにのお宿」は今年6月に一部を改装してリニューアルオープンしたばかりで、男性用の岩風呂、女性用のバラ風呂など、新しい趣向も加わった。女将の弁(おかみ)によれば、まだまだ手をかけたところは山ほどあると言います。料理自慢の宿としての営業はや



玄関の水槽でタラバガニがお出迎え

つと2年が過ぎたばかり。目立たない場所に位置する”隠れ家”的な趣を継承しつつ、これから少しずつ”進化”していく宿なのかもしれない。そういう宿に繰り返し訪れて、進化の過程に立ち会おうというのも一興ではないだろうか。

口コミで広がる評判

面白いことに、この宿の評判が秋田県内でも由利本荘周辺を中心に口コミで広まっているようで、秋田からの利用が意外に多く、駐車場に秋田ナンバーのクルマを見かけない日はないほどである。

秋田からクルマで八戸に向かうには、東北自動車道と八戸自動車道を使うルートと、大館・鹿角を経由する一般国道を使うルートが考えられる。後者では十和田湖や奥入瀬溪流を探索するのもいいだろう。

電車では、秋田新幹線で盛岡まで向かい、「はやて」に乗り換えて八戸を目指す。

せつかく日本有数の港町を訪れるのだから、郊外型食品市場の「八食センター」やJR陸奥湊駅前の朝市の豊富な海産物からおみやげを買い求めたいものだ。

(文・写真＝かとうりゅうせい) 秋田市



陸奥湊駅前のユーモラスな石像「イサバのカッチャ」は市場のかあさんの意



陸奥湊市営魚菜市场



赤い鳥居が鮮やかな燕島神社。春には無数のウミネコが乱舞する



- ⑤ 海鮮あぶり寿司 特製黄身醤油で
- ⑥ この日の前菜は夏野菜のゼリー寄せ
- ⑦ カニの天ぷらカラシミ添え
- ⑧ 特製チーズ豆腐は女性に人気の宿の名物

K A N I N O O Y A D O

施設のご案内

- 客室 全15室 ●駐車場 30台
- バラ風呂(女性用) ●岩風呂(男性用)
- チェックイン 15:30~ チェックアウト10:00
- ランチタイム 11:30~14:00

※ランチのみも食べられます

ご宿泊プラン 1泊2食付き 2名様1室お1人様 (税・サ込)

○夫婦円満の旅プラン【日曜~金曜・1日5組限定】
ご主人様 12,600円 奥様 半額 6,300円

夕食(全11品)のメイン料理は「タラバガニステーキ」か「ズワイガニみそ甲羅蒸し」のどちらか一つお選びいただけます。
※2カ月に1回メニューが替わりますのでリピーターの方も楽しめます。

かにお宿をお得に楽しみたいなら

○カニグルメプラン 9,450円

新作カニ料理をとことん堪能したいなら

★カニづくしプラン 12,600円

旬の特選海鮮料理と新作カニ料理を堪能する

★海鮮プラン 15,750円

自分たちの特別な記念日に。大切な人と素敵な時間をどうぞ

○記念日プラン 18,900円

日帰りランチプラン お1人様 昼食 貸し切り入浴(税込)

時間11:00~14:30 完全予約制

カニの甲羅揚げなどが食べられるリーズナブルな日帰りプラン

○ベーシックプラン 4,800円

豪快なカニステーキがメインの、ボリュームたっぷりプラン

○カニグルメプラン 6,300円

カニステーキプラス「カニ陶板焼」「カニみそ甲羅蒸し」からチョイス

★カニづくしプラン 8,400円

もっとぜいたくにカニ料理を楽しみたい方へ

★カニスぺシャルプラン 10,500円

★マークは人気メニューです



女性風呂はぜいたくなバラ風呂の趣向



客室は改装したばかりで真新しい

かにお宿

〒031-0075 青森県八戸市内丸一丁目1-12
TEL.0178-45-2234 FAX.0178-45-2055
HPアドレス <http://www.maruyu-h.co.jp>