



焼きは真剣勝負だ。うなぎの脂が音を立てて滴り落ちる。タレをからめる。また焼く。その焼け汁がこげ、モウモウと旨い煙が立つ。胃袋をわしづかみにされる瞬間である。うな重(特) 2,200円、筏(いかだ) 2,900円、白焼1,600円から。

# うなぎの本領は 秋の”下りうなぎ”にあり

**天**

然物のうなぎは、秋から冬が本番、旨いのである。夏のうなぎにくらべ秋口からは脂肪がのり、産卵に備え身も厚みを増す。そして、川から海へ産卵に下る。この産卵に向かううなぎが”下りうなぎ”と呼ばれ、初冬あたりまで、旨さを堪能できるのである。

むろん栄養価は高く、他の魚と比較しても、ビタミンA、E、B1がダントツに抜きん出ており、カルシウムも豊富。夏バテにうなぎが効くというのはもったもな話で、うなぎは江戸庶民の貴重なスタミナ源でもあった。

うなぎの「色川」は、文久元年(1861)の創業から六代続く江戸前の老舗。暖簾をくぐると、浅草生まれで祭好きなお主人が威勢よく迎えてくれる。ポンポンと練りだす江戸

弁が実に小気味よい。

うなぎは毎日、魚河岸や問屋に行き、自分の目で吟味する。中でも”細めのうなぎ”にこだわる。「細めはさっぱりしているし、年寄りでも食べられる。万人向きだからね」。

焼きと付けタレを数回くり返し、ご飯の上に盛る。艶やかな蒲色とご飯の白が食欲をそそる。うなぎはふつくと柔らかく、口の中にじわりと旨味が広がる。「色川のタレは甘め」と感ずる人もいるが、タレの好みは様々。私にはその甘味が心地よく、脂もさっぱりと美味であった。

ごく当たり前に”うなぎ屋”としてすることを。採算より、客に一番旨いうなぎを食べさせたいという、その心意気が有り難い。

## うなぎ 色川



「受け継いだタレに、新しいタレを足していくだけ。タレは時間が作るんですよ」。日に何百回も串を入れるのでタレと脂がなじみ、まろやかな旨味のエキスとなる。



祭りでは「花棒」を取らなきゃと、六代目主人の色川正則さん。下町情緒たっぷりの、こじんまりした店。

**うなぎ 色川**  
 東京都台東区雷門2-6-11  
 ☎03-3844-1187  
 🕒11:30~13:30  
 17:00~売り切れ次第閉店  
 📅日曜・祝日(不定休)  
 ●TX「浅草駅」から徒歩約15分