

# 継続は力なり

わかやま100年企業の挑戦

## 安愚楽

和歌山城のほとり近く、和歌山市中心部に店を構える「安愚楽」。真剣な表情で食材に向き合っている。和歌山を代表する日本料理の老舗だ。厳選した地元産の海や山の幸の魅力を、最大限に引き出すべく、熟練の料理人たちが日々腕を振るっている。

マナガツオのもろこし焼き、シャコ海老サラダ、サバのかぶら寿司……。厨房では店主の前



和歌山の海や山の幸を使った日本料理の老舗安愚楽。和歌山市雑賀屋町で

## 地元食材の魅力引き出す

安愚楽の歴史をひもとくと、祖父梅松さん（故人）が明治期に創業した「九重館」にたどり着く。当時は橋本市の高野山参拝の宿場町にある料理旅館だった。参拝客だけでなく林業関係の業者も多く訪れて繁盛していた。当時は代金として山林や土地の権利書を持ってきて、芸者を呼んで2、3日も花代を付け続けて宴会を開く豪快な宿泊客もいたという。

だが、戦争の影が濃くなっていくと、だんだん客足は遠のいた。周囲の同業者も次々に廃業



真剣な表情で食材に向き合う安愚楽の料理人たち

# 「おいしかった」励みに

回は早朝に自ら市場に出かけ、新鮮な旬の幸を探す。味付けは、各地で修行した経験が生きた。「京都の薄味など、味付けも地域で違う。南国の和歌山は濃い方が好まれる」と解説する。京都や大阪にはない、和歌山らしい素朴な味わいになるように、調味料を独自にブレンドし、味付けを日々研究しているという。

「和歌山の名物はミカンやウメだけじゃない」。そんな思いで2004年4月には新しいこ



和歌山の旬の食材を生かした安愚楽の日本料理  
—安愚楽提供

### 企業情報

- 創業 1890（明治23）年
- 業種 日本料理店
- 所在地 和歌山市雑賀屋町
- 資本金 300万円
- 従業員 約20人

【目野創】

心を込めている。