



1 魚料理 磯

店主／平野紀雄さん



ゴマ油の香りが食欲をそそるひと品

約50年前の創業当初からふなめしを提供しています。臭みが少ないゲンゴロウブナのミンチにこだわっています。私の出身地・倉敷市連島産のゴボウと金時ニンジン、こんにゃく、油あげなどとともに炒めた、ほのかなゴマ油の香りが食欲を誘います。祖母が両手に包丁を持ちフナをたたいて作ってくれた味をベースに、より洗練した味に仕上げています。

作家に特注した備前焼で出す「ふなめし」864円は、やや甘めの素材な味わい。釣り好きならではの魚の旨い食べ方を伝承している

☎086-233-1936
岡山市北区柳町1-13-28
営業時間／17:00～22:00(OS21:00)
定休日／日曜、祝日
席数／45席 駐車場／なし
提供時期／11月10日頃～2月



2 季節料理 いまむら

店主／今村一三さん



うまみを楽しめる、自家製ふなミンチ

ふなめしは、よく太ったフナを自らさばいてミンチに。フナのうまみを楽しめるよう、野菜と同じくらいたっぷり入れます。繊細に刻んだ根菜やこんにゃく、油あげが、ふんわりと炒ったミンチの小骨の食感を引き立てます。みじん切りにしたセリの香りであっさり食べられますよ。来店のたびに注文する常連客も。土産としても喜ばれています(4～5人前4320円)。

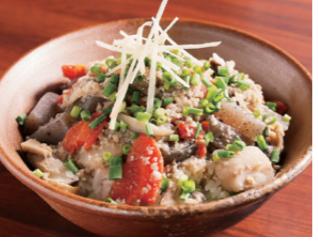
「ふなめし」1080円は、シメの一杯に頼む客が多いとか。季節の素材で作るおでんも人気。黄ニラ、生ゆばなど常時約35種の具がそろう

☎086-225-8577
岡山市北区中山下1-5-41
営業時間／17:00～23:00(OS22:30)
定休日／日曜
席数／22席 駐車場／なし
提供時期／1月中旬～2月



3 えびめしや 青江店

店長／小倉由靖さん



手作りミンチの程よい噛み応え

約50年の歴史を持つ懐かしの味、岡山名物「えびめし」。洋食メニューと一緒にあって、異彩を放つふなめしですが、「懐かしい味つながり」として特に年配の方を中心に喜ばれています。脂ののった寒鰐ミンチと根菜がたくさん入ったコクのある熱いお汁を、熱いご飯にたっぷり。川魚独特の臭みも全くなく、程よい噛み応えでうまみをしっかり感じられます。昔懐かしのハムカツをセットにしたメニューもご用意しました。

金時ニンジン、ゴボウ、里イモなど根菜たっぷり、味もたっぷり。単品「ふなめし」700円。「ふなめしハムカツセット自家製浅漬け付」880円

☎086-801-2802
岡山市南区新保104-9
営業時間／11:00～22:00
定休日／なし 席数／60席
駐車場／33台 提供時期／12～2月
HP／http://www.indeira.net/ebimeshiya/



4 えびめしや 万成店

店長／中嶋健二さん



ショウガたっぷりで体も温まる

『えびめしや』のふなめしは、滋味溢れる優しい味。県外から里帰りした人には懐かしく、若い方には「珍しくて食べてみたら川魚の印象が変わった」との驚きが。そして女性の方には「ヘルシーで、ショウガもたっぷりで体が温まる」と喜ばれています。味のポイントは手をかけて作る寒鰐ミンチ。どこまで炒めるか絶妙なタイミングで調理することが大切です。こだわって作った具だくさんの一杯は、冬限定のごちそうです。

☎086-251-6221
岡山市北区万成西町2-53
営業時間／11:00～22:00
定休日／なし 席数／60席
駐車場／20台 提供時期／12～2月
HP／http://www.indeira.net/ebimeshiya/

5 岡山藤田 おにぎり茶屋

店主／見垣嘉則さん



サクサクの藤田産レンコンが印象的

藤田地区で愛されてきた郷土料理・ふなめしを2017年からスタートします。ほのかな甘みとしっかりと歯ごたえが丼物にぴったりの、岡山県産の朝日米を使い、具はふなミンチに根菜や油あげ、甘みの強い白ネギを加え、特製かつおだしで煮ています。厚めに切った藤田産レンコンのサクサクとした食感が印象的。時には黄ニラ入りなど、特別バージョンも登場予定です。

☎086-296-5005
岡山市南区藤田1423 営業時間／10:00～17:00(食事は11:00～16:30) 定休日／火曜、第3水曜(祝日の場合は営業、翌日に振替) 席数／50席 駐車場／20台 提供時期／11～3月の毎月2～3日間 HP／http://www.onigiri-chaya.com/

6 城見茶屋

店主／島田英和さん



旅行者や外国人の方にも喜ばれる味

20年ほど前、岡山後楽園ご用達のかやぶき職人さんに、ぜひと頼まれ始めたメニューです。レシピは、興除・妹尾付近の児島湾干拓地あたりに伝承されたものが基本。岡山後楽園外園という場所柄、旅行者、外国人の方にも楽しんでいただいている。でもこの味だけを楽しみに来店される市内の方も多いんですよ。老若男女のお客様に親しまれる…そんな味を心がけ、手作りしています。

☎086-272-2920
岡山市北区後楽園1-7(入園料不要) 営業時間／10:30～17:00(3月20日～9月30日は～18:00、夜間開園期は延長あり) 定休日／月曜(祝日の場合は随時振替) 席数／30席 駐車場／なし 提供時期／1～3月中旬 HP／http://www.okayama-korakuen.jp/info/shop/

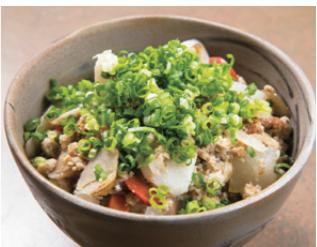
7 峠の茶屋

店主／監物益次さん 弘子さん



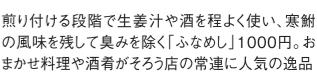
心温まる、優しい家庭の味にほっこり

運転免許センターから金山方面へ、車で坂道を上ること約10分。山の峠に夫婦で移住し、もう10年ほど軽食茶屋を営んでいます。家庭の味ですが「毎年これが楽しみ」とわざわざ通ってくださる常連さんが多く、ふなめしの人気には驚くほど根強いものがあります。ご近所さんの農家が丹精込めたお米に、野菜もほとんど自家菜園で。電話で確かめて上がってくださいね。



8 割烹 不器

店主／深瀬英介さん



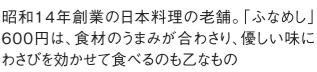
はなんりとした味わいが絶妙

県庁近くの裏通りにある、料理屋です。ふなめしはまだ私が若いころ市の魚屋さんの、まかないで食べさせていただいた味に感動して品書きに。もともと庶民の味でしょうが、冬の根菜と寒鰐という、見事で稀有な旬の出会いが生み出しあはなんりとした味わいが絶妙です。もう40年続けていますが、日本料理ならでは、岡山ならではのこの美味をもっと知っていただきたい。



9 アートダイニング 武蔵

店主／大久保巧さん



老舗ならではの上品な一杯

祖父の代から常連さんへ提供を始めて約70年。まず臭みの少ないゲンゴロウブナをねばりが出るまでたたいてミンチに。たっぷりのサラダ油でミンチを炒め、かつおだしを加えます。丁寧にアツを取ったあと、根菜や油あげを入れ、塩と薄口しょうゆで味を調えできあがり。小骨を敬遠するのために小骨を除いたふなめしを作ったこともありますが、うまみが出ないようで…。小骨も食感のアクセントとして、味わってほしいです。



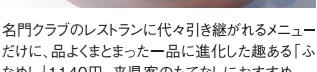
10 岡山カントリークラブ 桃の郷グリル

料理長／嶋崎真路さん



リピートも多い、玉子と炒めたふなめし

岡山でも古参のクラブです。何十年も前からあるメニューです。代々の料理長がレシピを引き継いでいます。ミンチをそぼろ状に炒る段階で、玉子を使います。ベテランゴルファーは「懐かしい味」、若い方は「意外に食べやすくクセになりそう」と評判は上々。リピートする人が多いですね。岡山インターからなら車で約5分。お食事のみのご利用もOKですのでお気軽にどうぞ。



ふなミンチ

（ふなミンチ製造・販売）

かつては、各家庭で、探ってきたフナを三枚におろし、身を包丁でトコトコとたいてミンチにしていました。今では、児島湖周辺地域のスーパー等でも、ふなミンチを取り扱っており、気軽にふなめしをつくることができます。

※ミンチ購入の際は、電話で予約のうえ、ご来店されることをお勧めします。

Ⓐ 有限会社 光吉商店
〒700-0843 岡山市北区野田屋町1-2-3 営業時間／9:00～18:00 定休日／日曜、祝日 駐車場／なし 提供時期／10月下旬～3月下旬 HP／http://www.mitsuyoshi-shoten.com/

Ⓑ 株式会社 備南淡水
〒700-0843 岡山市北区野田屋町1-2-3 営業時間／6:00～16:00 定休日／土曜 駐車場／なし 提供時期／10月～3月 HP／http://www.bunnan-suisan.com/

Ⓒ 佐伯淡水魚 株式会社
〒700-0843 岡山市北区野田屋町1-2-3 営業時間／7:30～15:30 定休日／火・土曜 駐車場／6台 提供時期／10～3月 ※要予約 HP／http://www.sohaku-suisan.co.jp/