

# 復活！名物おでん

仙岩峠の茶屋

## 半世紀を超えて 愛される味

岩手から秋田に向かい、仙岩トンネルを抜けると直ぐ左側に「仙岩峠の茶屋」が見えます。さび付いた看板が歴史を物語る仙岩峠の茶屋は、昭和41年

創業。かつては旧国道沿いにあったのですが、昭和51年に現在地へ移転。大ぶりの具材で甘口のおでんは、半世紀近くにわたって、たくさんの人に好まれてきました。ところが、先代社長が亡くなり、休業することに。名物おでんを惜しむ人たちが再開を心待ち

にしていました。そして今年3月、新社長となった佐藤益久さんが、約1年ぶりに営業を再開。昨年で創業50年を迎えた茶屋と、年齢が同じであることに縁を感じたことが、名物おでんの復活に繋がりました。



一年中、味わえるおでんは、大根、昆布、ちくわ、さつまあげ、こんにゃく、玉子の6種類。絶景を眺めつつ、おでんが楽しめます。



復活イベント(ちんでん祭)が9/30に開催されました。



## 具材の大きさも味も すべてが昔のまま

仙岩峠の茶屋で働くスタッフは9人。60歳から70歳が多く、大ベテランばかりです。

スタッフによると、先代のお母さんからの教えで、このおでんは大根を厚く、大きく切るようにしているとのこと。大根は、皮をむいて厚切りにしてから、ひとつずつ面取り。昆布は戻して切り、結ぶなど、具材の一つひとつを丁寧に手作りしています。美味しい理由がわかる気がしますね。作り方も味付けも、すべてが昔のまま。甘口のダシが染みた、素朴な味が特徴です。

おでんは、どれも一個100円。具材が1個ずつ全部入った6個セットは600円です。茶屋のある場所は、生保内川を見下ろす絶壁なので、山並みを眺めながら



復活を記念して、贈られた毛筆デザイナー 佐藤佳奈さんの作品

懐かしい昭和の雰囲気そのままの「仙岩峠の茶屋」。

おでんを楽しめる、贅沢なドライプリンです。また、お持ち帰り用に真空パックのおでんも用意してくれます。一時は、名物おでんがなくなってしまうと思われたものの、再び味わえることになり、多くの人が喜んでいます。



### INFORMATION

秋田県仙北市田沢湖生保内字近藤沢13-1  
TEL 0187-43-1803  
営業時間/8:45~17:30 定休日/水曜日