



レモンステーキ



東島寿海さん(左)と兄の寿明さん。



米海軍ゆかりのグルメ

佐世保



熱

々の鉄板で薄切りの牛肉をジュワツと一瞬で焼き、レモン果汁が入った醤油ベースのタレをたっぷりかけたレモンステーキ。肉、ご飯、タレの組み合わせに箸が止まらない佐世保名物だ。

レモンステーキが生まれたのは一九五〇年代。戦後、米海軍基地が置かれた佐世保では、さまざまなアメリカ文化が花開いた。そんな時、米海軍兵が多く訪れていた老舗洋食店のオーナーから「夏でもさっぱりと食べられるメニューを考えてほしい」と、ある兄弟シェフが依頼を受けた。当時はステーキといえば厚切り。二人はそれを焼肉感覚で食べられるようにと薄切り肉を使用し、海軍兵に人気のあった照り焼きソースにレモンを加え、回しかけた。その美味

しさは評判を呼び、現在では多くの飲食店がオリジナルのレモンステーキを提供している。

「レモンステーキの生みの親である兄弟シェフは、私の父と叔父です」。そう話すのは、「下町の洋食時代屋」の東島寿明さん。父と叔父が作ったレモンステーキの味を受け継いでいきたい」と、弟の寿海さんと一緒に店を切り盛りしている。「昔気質の料理人である父はソースの味もすべて自身の舌で調整していたので、味を受け継ぐのは大変でした」と、寿明さんは笑いながら、店を継いだ頃を振り返った。

レモンステーキは肉をご飯にのせたり、巻いたりしていただくのがおすすめ。最後は、残しておいたご飯を鉄板に投入し、タレとご

飯のコラボレーションを楽しむのが通だという。兄弟から兄弟へと受け継がれたレモンステーキ。いつまでも守り続けてほしい一皿だ。

佐世保には米海軍基地ゆかりのグルメがもう一つある。それが「佐世保バーガー」だ。一九五〇年頃、米海軍基地から直接レシビ

を教わったのが始まりとされ、佐世保はハンバーガー伝来の地といわれている。現在、市内には二十五店舗以上のハンバーガーショップがあり、個性豊かなメニューを展開。ボリュームたっぷりのバーガーに思いっきりかぶりついてほしい。



佐世保バーガー

佐世保バーガーは、オーダーを受けてから作り始めるのが鉄則。また新鮮な生野菜やオリジナルソースを使っているのも特徴。写真は「BigMan京町本店」の「スペシャルバーガー」。

SASEBO