

# 力士「巴浮」生誕 100年記念 第三弾

## 北海道・函館「美味しいもん」づくし



函館山から見た夜景

# ちゃんこ巴浮新聞

発行 工藤みよ子  
編集 ちゃんこ巴浮  
東京都墨田区両国 2-17-6  
TEL 03-3632-5600

## 弾丸と謳われた名力士「巴浮」生誕の地 北海道・函館を行く



**巴浮 誠一** (本名: 工藤誠一)  
明治 44年3月30日 北海道函館市出身  
初土俵 大正 15年5月場所 (友綱 高島部屋)  
十兩昇進 昭和 7年2月場所  
入幕 昭和 7年5月場所  
幕内在位 18場所  
昭和 15年5月 現役引退  
昭和 36年5月 9代目友綱襲名  
昭和 51年3月 相撲界を引退  
昭和 53年12月24日 死去

昭和の十年代の頃、小さな体を丸めて一直線にぶつかっていく姿から「弾丸」と呼ばれた力士がいました。その力士こそ、元小結「巴浮」(本名・工藤誠一)であり、「ちゃんこ巴浮」の創業者です。「巴浮」の故郷は函館。十五歳で高島部屋に入門し、小さな体を猛稽古で鍛え上げ、数々の名勝負で人気を博しました。力士引退後は、年寄高島、友綱部屋九代目の名跡を継ぎ、多くの名力士を育て上げたのです。そして、親方定年後に友綱部屋跡地に開業したのが「ちゃんこ巴浮」です。今年「巴浮」生誕100年という節目の年です。二月から記念イベントを開催してきましたが、今回第三弾として、力士「巴浮」が生まれ育った函館を社員と訪ねました。函館には、「巴浮」の末弟の奥さん(私の義理の叔母)が健在です。挨拶に伺うと、米寿を迎えた叔母はとても喜んでくれました。

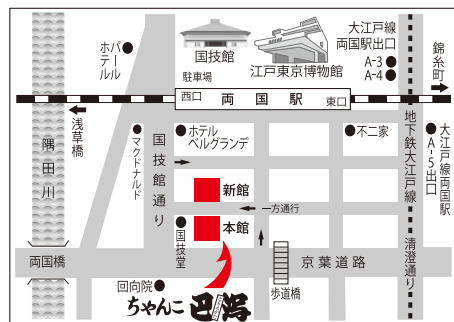
「誠一」さんはね、私が嫁いだときにはもうお相撲さんでした。地元の人たちは巴浮さんのことを誇りに思っていましたよ。「二代目の建次さんも函館に来るたびに顔を出してくれてね、優しい人で、お店のことを熱心に話してくれたものです」。古い写真を懐かしそうに見つめ、時に涙を浮かべながら話は尽きません。

函館漁港に行くことを伝えると叔母は、「巴浮」の小兵ながらも頑健な体は函館の自然の恵みのお陰と語り、何度もうなずいていました。いつまでも見送る叔母に別れを告げ、私たちは翌日の朝早く函館漁港を訪れました。その様子を報告させていただきます。

女将 工藤みよ子



人見主任 工藤女将 櫻庭板長 小嶋事務長



http://www.tomoegata.com

# ちゃんこ巴浮

ご予約 03-3632-5600  
お問合せ FAX 03-3635-3056  
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6

全300席 本館130席 新館170席  
営業時間  
平日 11時半~14時 17時~22時  
土日・祝日 11時半~14時 16時半~22時  
※6~8月は月曜定休

両国の見どころ

**江戸東京博物館**  
特別展 **五百羅漢** 7月3日まで開催中  
増上寺秘蔵の仏画 幕末の絵師 狩野一信

# ちゃんこ巴浮 お楽しみみかわら版

6/10(金)~6/19(日)

## 満点パパの日(父の日)

いつも頑張っているお父さんに“ありがとう”の気持ちを込めて

- 辛丹波(2合) ボトル
- おつまみ一品サービス

※ホームページのクーポン券ご持参の方に限りです



7/1(金)~7/7(木)

## 七夕フェア

彦星と織姫のロマンティックな伝説にちなんで、ペア(2人)でご来店の方に

- 北海道・夕張メロンのデザートサービス

※ホームページのクーポン券ご持参の方に限りです



7/19(火)~7/31(日)

## ダブル肉祭り 追加注文

お肉パワーでスタミナ満点!

- ちゃんこ鍋に追加の牛肉・豚肉・鶏肉の2倍増お肉サービス
- さらに、次回の牛肉券プレゼント



7/19(火)~8/28(日)

## 浴衣デー

“浴衣”でご来店の方に嬉しい特典をご用意

- ファーストドリンク&デザートサービス
- さらに、お会計5%割引

※他のサービス券との併用はご遠慮ください



7/19(火)~8/28(日)

## 巴浮ミニ縁日

子供も大人も楽しめるミニ縁日を毎日開催

## 夏の子どもメニュー登場

- お子様にデザートサービス(12歳未満)

※ホームページのクーポン券ご持参の方に限りです



6/14(火)~8/31(水)

## 634ハイボール

墨田の新名所「東京スカイツリー」のイラスト入り特製ジョッキ(634ml)

- スカイツリーの高さにちなんで634円



## ちゃんこ巴浮 夏の大人気ちゃんこメニュー

6/14(火)~8/31(水)

## チゲちゃんこ鍋

巴浮特製の辛味噌に、蟹と豚バラ肉の旨みがスープに溶け込んだ絶品ちゃんこ鍋。ピリリとした辛さが食欲を増します。



2,520円(一人前)

写真は3人前

7/1(金)~8/31(水)

## 暑気払い特別セット

(6名様より)

**5,500円** お料理、飲み放題、消費税、  
全て込みのお得なセット  
(1名様) ※ランチタイムにもご利用頂けます。

- 前菜・刺身・季節の料理一品・ちゃんこ鍋・うどん又はラーメン

※ちゃんこ鍋は、チゲちゃんこ又は、当店の四大ちゃんこよりお好みをお選びください。

飲み放題は下記の中から三種をお選びください。  
お時間は2時間迄です。

- 瓶ビール ●日本酒 ●焼酎 ●ウイスキー ●ソフトドリンク

本場両国の味! 「ちゃんこ巴浮」の四大ちゃんこ ★両国にいらした際は、ぜひ本場のちゃんこをご堪能ください。

### 太刀山ちゃんこ(醤油味)

角界を代表する醤油味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。 2,940円(一人前)



### 国見山ちゃんこ(塩味)

塩味のさっぱりしたコクのあるスープと絶品のいわしつみれ入りちゃんこ。 2,940円(一人前)



### 矢筈山ちゃんこ(水炊き)

旬のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。 2,940円(一人前)



### 巴浮ちゃんこ(味噌味)

4種類の特製味噌をブレンドした2種類のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。 2,940円(一人前)



★詳しいイベント情報はホームページに掲載しています

ちゃんこ巴浮

検索



# 「ちゃんこ巴海」初代・生誕の地

## 函館漁港で出会った美味しいもん紀行

**力士「巴海」の四股名の由来は函館港にありました**

函館に着いた日は、力士「巴海」が「おう、よく来たな」と歓迎してくれているかのような見事な晴天。

「函館港はね、別名を巴港と呼ぶんですよ」旅の目的を告げるとタクシーの年配の運転手さんが話しかけてきました。確かに飛行機の窓から見えた函館湾は扇を開いたような入り江でした。漁港はその東側にあり、ちょうど巴の形になっています。

驚いたのは運転手さんの次の言葉でした。「随分前のことだけど、函館出身で巴海って言う相撲取りがいそねえ」

そうなんです。力士「巴海」の四股名は、生まれ故郷の函館港の「巴港」から名づけられたのです。函館の旅は幸先のいい話題で始まりました。



**三方を海に囲まれた函館は日本でも有数の漁場**  
早朝五時、透き通った朝日を浴びながら、函館漁港へ向かいました。函館漁港の中の市場は通常は一般の人はいれません。

今回は事前に連絡をして、特別に入場許可をいただきました。漁港の市場では海の男たちが忙しそうに動き回り、セリの仲卸の人たちの鋭い視線が飛び交っています。その独特の緊張感にほんやりとしていた頭がしゃきつとしてきました。函館は、東、南、北の三方を太平洋と津軽海峡に囲まれた日本でも有数の漁場です。港に横付けされた漁船から水揚げされたばかりの魚介類が、市場に運ばれ、ところせましと並べられていきます。



地元の毛蟹、タラバ蟹、函館産の雲丹、北海道高級三天魚のひとつキンキ、そして函館名物の活イカ、さらにタコ、北寄貝、ツブ貝……。そうなるものばかりです。板長の櫻庭は毎週築地市場で食材を吟味している目利きのプロです。並べられた魚介類を見る



函館港が一望できる八幡坂にて



櫻庭の目が輝いていくのがわかります。独り言のようにつぶやいたのは、「素材がいいのであまり手を加えないでいこうか」  
「どうやら新しいメニューが次々と浮かんでいる様子です。」  
**函館は食材の宝庫 そのおいしさに魅了されました**

「せっかく来たんだから、函館ならではの美味さを味わいなよ」漁港の人から、歩いて十五分ほどのところの朝市を薦められました。朝市は早朝だったので観光客もまばら。「自慢の蟹だよ、食べてみな」威勢のいい掛け声とおいしい匂いに足が止まりました。そこには炭火で焼いたタラバ蟹が……。全員思わず生唾を飲み込みました。  
早速、焼き立ての蟹の味見です。ギュッと身が詰まった焼き蟹を口の中に入れると「これは美味い！」まさに至福の味わいです。北の海が育てた甘くて繊細な味が口いっぱいに広がっていきます。力士「巴海」も味わったこのおいしさに、誰もが大きな笑顔になってしまいました。函館漁港の市場、朝市を訪れて実感したのは、まさに函館は「食材の宝庫」だということ。「この函館のおいしい食材で、お客様を思いやり喜ばせたい」。函館の朝の光の中で、全員が気持ちひとつになったのです。

# 力士「巴海」生誕100年記念 第三弾 北海道「美味しいもん」づくし

6/14(火) 8/14(日)

**北海道・函館漁港より直送のおすすめ料理**

板長 / 櫻庭

函館漁港にて櫻庭板長が厳選した旬の食材をふんだんに使ったおすすめ料理（お刺身、煮物、揚げ物など）をご用意します

**函館御膳**

ランチタイムのみ 一日限定10食

函館の旬の味わいを一度に楽しめるお得な御膳をご賞味ください 1,260円  
※漁港で獲れる素材によって、お料理の内容が変わります

**夕張メロンのふるさとを訪ねてきました**

夕張山系のキングメロン

写真は2人前

北海道の肥沃な大地の恩恵をたっぶりとうけて育ったメロンの王様 1,050円(一切)

土門農園・代表土門喜一郎氏と 女将工藤みよ子

**北海かに雑炊**

北海道の蟹をたくさん使った絶品かに雑炊。蟹のお出汁とふっくらとした味わいはちゃんこ鍋のびにピッタリです 840円(一人前)

昭和五十一年（1976年）の創業から数えること三十六年。めまぐるしく変わる時代の中で、「ちゃんこ巴海」は変わらぬ味と信頼の暖簾を守り続けてきました。それを支えてきたのは、海の豊かな函館で育った初代の食への思い、そしてそれを受け継いだ次男で二代目の店主、工藤建次のおいしさへの情熱です。  
力士「巴海」生誕100年という節目のいま、「ちゃんこ」を通じて和の食文化を伝える。ことの大切さを再確認した函館の旅でした。

**星形をした五稜郭公園**

定番ですが、「五稜郭」もぜひ行きたいところのひとつ。五稜郭は、江戸時代末期に建築され、幕末から明治、そして現代へと、激動の時代を見続けてきた北海道遺産です。五稜郭タワーから五稜郭の全景を見ながら、函館の歴史に想いはせるのも一興です。

**街が刻んできた歴史を感じる 見どころいっぱいのおいしき函館**

さて、せっかくなので、函館です。これから訪れる方のために、お薦めのスポットをご紹介します。

日本初の国際貿易港として開港し、欧米文化が上陸した函館港。その面影を物語るもののひとつが、赤レンガの「金森倉庫」です。レトロモダンな雰囲気は見逃せません。

函館港に面した金森赤レンガ倉庫群

和の食文化を訪ねて

**歳元めぐり冷酒フェア 第二弾**

6月14日(火)～8月14日(日)

**福島 笹の川酒造 「吟醸酒 笹の川」** 限定品

原料米に山田錦100%を使用し、丹念に造られた吟醸酒。上品でなめらかな味の中にもすっきりとした爽やかなど越しが特徴です。心地よく香る吟醸香のふくよかな味わいがアツアツのちゃんこ鍋に良く合います。

4合 3,150円 2合 1,575円

**明和2年創業の「笹の川酒造」** (1765年)

創業以来240有余年にわたり培われた酒造りの技。

奥州街道38番目の宿場「笹川宿」(福島県郡山市)の恵まれた自然の中で伝統の銘酒が誕生します。

酒造りの風景

「しぼりたて」をご紹介しました

第一弾は大分県の八鹿酒造

酒造りへの熱い思いを語る 笹の川酒造 専務 山口恭司氏