



永島知洋の

旅打ちで！ エンジョイ！

profile

1979年2月8日生まれの45歳。98年にお笑いコンビ「ジャンファンカ」でデビューしたのち、ピン芸人として活動。ポートレース歴は20年以上。サンテレビ「ポートの時間」やレース場のイベントなどで活躍中。

no.28 絶品のシメ雑炊(広島)



秋…。食欲の秋！ 美味しいものを食べ、過ごしやすい季節になってきましたが、今年は秋刀魚がしっかり獲れてるようでして。大根おろしで醤油をかけて。最高やん！ 秋刀魚を骨だけ残して綺麗に食べる人に、いつになっても憧れる永島です。めちゃくちゃ下手くそでして…。

さあ今回は、ポートレース宮島！ 広島飯をご紹介！ 広島市の繁華街・流川にあります「たきにく」のお店『たきにくトッポギ』。

「たきにくとはなんぞや！？」と思われた方も多いと思いますが、その名の通り「いろんなお肉を鍋で炊く」店です。ホルモンだったりハラミだったりミノだったりを炊く！ そして野菜も盛りだくさん！ 野菜がシナシナになって大量に採れるし、肉も食べれて最高の鍋なんです。

こちらのお店は韓国風でちょっとピリ辛。とにかく箸とビールが止まりません。この鍋を汗をかきながら食べる！ とにかく食べる！ 写真は宮島のYouTubeライブ「ブッチギリィ！！」のスタッフ兼芸人のりょーまく

ん。いつも現場を盛り上げてくれてます。みんなで楽しく鍋をツツく最高の瞬間です。



ただ…、ここのお店の大将がこれまたひとクセもふたクセもあり…。まず見た目がイカつめ。なので店に行ってもビビらないように。でもそんな見た目とは正反対で、話してみるとめ

ちゃくちゃ優しい！ でも写真を撮ろうとすると「ワシヤ、ダメじゃ！」。でも店の紹介は「それはええよ」だって。ちょっと照れ屋さんです。で、いざ注文してみると、そこもこだわり親父。何も触ってはいけません。触ると「なんしとんや。まだそのままや！」と怒られます(笑)。でもすごく丁寧に作ってくれるシャイ親父です。

それとあともう一つ注意事項が…。この甘辛い出汁をめちゃくちゃ飲みたくなるんですが、飲みすぎると怒られます。なぜならシメの雑炊のご飯を投入するから！



この雑炊がまためちゃくちゃ美味しいんです。出汁を飲みすぎると足りなくなるんです。「飲み過ぎやないか！ 雑炊いらんのか！」と、ほんまに怒られます。出汁の飲みすぎ注意！ しっかり調整が必要です(笑)。ただ、ほんとにこのシメ雑炊は絶品です。チーズも入れちゃってください。



まさにこれからの季節にピッタリのたきにく。みなさんもホットになって、ポートレースも楽しみましょう！！