



ソースかつ丼

桐生市民の定番メニュー「ソースかつ丼」。卵でとじた一般的な「かつ丼」と並ぶこの「ソースかつ丼」は、ソースにくぐらせたかつを、あつあつのご飯の上に載せるだけという、いたってシンプルでありながら市民に愛される桐生のソウルフードである。

ソースかつ丼は、福井県福井市や長野県駒ヶ根市、福島県会津若松市など全国でもいくつかの地で、その土地ならではの食文化として根付いている。その発祥は、東京都早稲田の食堂・ヨーロッパ軒の高島増太郎がドイツで修業後、1913年(大正2)の料理発表会で初めて披露したとされる。その後、ヨーロッパ軒の移転に伴い福井に伝わるが、桐生では独自に開発されたというのが定説である。

桐生では大正から昭和初期のころ、志多美屋(浜松町)の前身であった食堂でソースかつ丼が開発された。また、志多美屋の本家は鰻屋だったこともあり、たれ(ソース)にくぐらせるヒントを得たとも言われる。同じく、ソースかつ丼で知られる藤屋(清瀬町)の主人・遠藤健三郎さんも、昭和30年代に志多美屋で修業しその後独立。両店とも多くのメディアに採り上げられるなど、桐生を代表するソースかつ丼の名店である。

全国のソースかつ丼は肉やソースの種類などそれぞれに異なる特長を持つ。一般的に桐生の場合は、筋や脂を丁寧にとったヒレ肉(かつてはモモが主流)を使用し、さらっとした特性ソースにくぐらせる。かつとご飯の間にキャベツは敷かず、パリッと炊かれたご飯にソースの旨みが直に染みわたる。しっかりとソースが染みていながらも、サクサクの衣の食感を保つのは、試行錯誤により開発された特製のパン粉が決め手。肉やソースは特別手に入りにくいものではないが、独自ブレンドのパン粉こそが桐生のオリジナリティである。

昭和30年代、織物産業が隆盛だった当時は、夜中に織物工場に大量のソースかつ丼を出前したこともあったといい、職人の胃袋を通じて産業の発展を支えた。現在では週末になると、地域独自のグルメを求めている人々で、1時間以上の列を作ることもある。開発から約90年、桐生のソースかつ丼は多くの食堂であつかわれ、桐生を発信する重要な地域資源となっている。

【取材協力】

志多美屋本店…●場所/桐生市浜松町1-1-1 ●電話/0277-44-4693 ●営業時間/午前11時～午後2時・午後5時～午後8時
●定休日/木曜日・第3金曜日

藤屋食堂…●場所/桐生市清瀬町5-49 ●電話/0277-45-1805 ●営業時間/午前11時～午後2時30分・午後5時～午後8時15分
●定休日/月曜日・第2火曜日

来桐者呼び込む
桐生を代表する定番メニュー