

八戸 × 旅人類

吉田類 責任編集
【大人の旅情報誌】

横丁編

八戸には、横丁という名の 楽しい迷路がある。

港町・八戸の活気を感じさせる名物が「横丁」だ。
狭い通りや路地に小さな飲食店が軒を連ねる個性的な8つの横丁は、人情と風情がたっぷり。
酒場詩人・吉田類さんが迷い込む。



もともと屋敷町だった場所に、戦後、引き揚げ者や映画館などの客を狙った飲食店が並んだのが八戸の横丁の始まりだ。



店を立ち上げてから、長横町れんさ街にたどり着くまでの苦労話に耳を傾ける。

目の前で揚げる串揚げは、地酒との相性抜群。

串わ

ヘルシーな油で揚げた串揚げが名物の店。さまざまな食材が、カウンターの目の前で次々と揚げられていくのを見るのも楽しい。

青森県八戸市長横町18 れんさ街15
TEL.090-4507-2166
17:00～24:00 月曜休
JR「本八戸」駅より徒歩12分

長横町は南北約300mの商店街。江戸時代からある古い町名で、東北有数の歓楽街としても知られる。その表通りから横枝のように延びるのが「長横町れんさ街」だ。昭和20年代、映画館の脇の路地に鎖をつなぐように飲食店が並んだことから「れんさ街」と呼ばれた。

その中で、たまたまに引かれて類さんが訪れたのは『串わ』。みろく横丁で創業し、歴史あるれんさ街に移転する夢を実現した一軒である。店長の長根弘和さんが目の前で揚げる串揚げが名物だ。「これはぜひ塩で食べてください。こちらはソースで」と、一つ一つの最高の食べ方を教えてくれた。



サバは串揚げにしてもうまい。



岩手県から八戸に遊びに来たという女性たちが来店。お互いの旅のエピソードを語り合った。