水無月 平成九年 海山便り No.13

前略、香兵衛、喰兵衛様。

梅雨です。うっとうしい雨ですが、この時期旨くなる肴が種々有ります。入梅、鰯・鱧・蛸・鯵・鶏魚・穴子貝では、鳥貝・青柳・姫・北寄貝・栄螺など。雨が降ると海水が薄まる？・聞いた事のない話ですが梅雨の水を吸って魚が旨くなるのです。（水温の関係で微生物やプランクトンの繁殖の影響もあると思われる。）内湾の塩分の少ない所で育つ牡蠣は、山から流れる栄養豊な水で、大分県日出で有名な城下かれいなども海底から湧く真水のおかげで旨くなると言われてます。学術的には、良く分かりませんが、ひと雨ごとに旨くなる魚達には何らかの関係がある、と、私は思ってます。雨水を吸って旨くなるまるで田んぼの稲みたいな話です。僕らは酒を吸って元気になりますが、ハハ。さあ雨など吹っとばして美味しい酒と旨い魚で今夜も行きますか。

（栄）

鶏魚（伊佐木・斑魚）（イサキ科）

暖海性の魚で海藻の多い岩礁地帯にすむ魚です。若魚には頭から尾にかけて数条の黄褐色の縞があり陸のいのしし子豚模にうりんぼうの名で呼ばれますが、この縞は成長とともに不明瞭になります。ひれのとげと骨がかたく鋭くのどに刺さると大変な目に合いますので塩焼など骨の回りをちゅうちゅうする時は要注意。味は癖のない淡泊な味で磯魚特有の香りが少しあります。今の時期脂の乗りも最高ですが梅雨が明けると途端にやせてしまいます。塩焼が一番ですが刺身も旨い!!半身は皮をひき半身は皮に湯をかけて松皮造りにわさびじょうゆで、いただきます。酒は塩焼には磯魚の脂に合わせて菊姫山廃吟、刺身には梵、興椿がいいなあ。どうですか。

初夏向い肴彩々、

鱧ちり（梅肉わさび）1200円

棒寿司 1,500円

（照り焼）

鮎料理（あゆ）

（解禁）塩焼・刺身 天婦羅・姿寿司 800円より

岩牡蠣（入梅いわがき・大羽）

天然いわがき 三重・鳥羽産。生でも焼でも 1,200円

鮎

刺身・塩焼・梅煮・ばってら・寿司 600円～

いさき

塩焼・刺身・ちり・蒸し・煮つけ 1200～

活穴子（生きてる）

天婦羅・湯びき・白焼・押し寿司 1200

鰹（かつお）

刺身・土佐造り 800円

手こね寿司 1200円

活魚

二名～四名で料理好み彩々

虎魚（おこぜ）

あら唐揚 3500円～

鯛（たい）

活造り あらは旨だしがでるので汁物に。 3000円～

石鯛（いしだい）

磯魚の香り 身が舌の上でハネる。あら煮 4500円～

真子鰈（かれい）

この時期は旬より旨い きめの細い白身は絶品!! 6000円

鱸（すずき）

夏の魚の代表格 あらいで。梅肉・ぽん酢 3000～

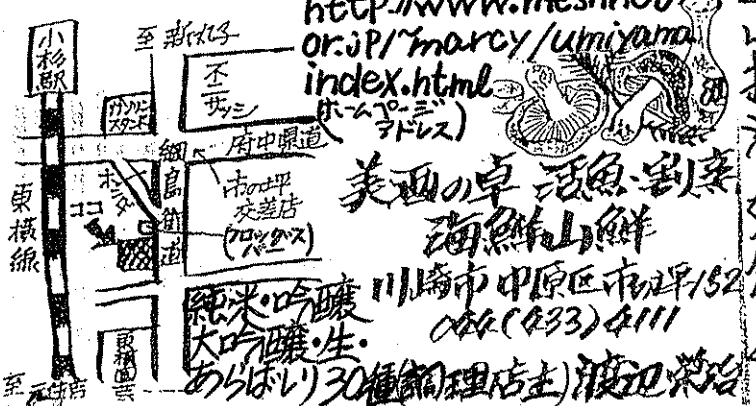
海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から

選りすぐった地酒で楽しむ店。

http://www.meshnet.or.jp/~marcy/umiyama/index.html（ホームページアドレス）



美酒の卓 活魚・割烹

海鮮山鮮

川崎市中原区市ノ坪152

☎(733)4111

純米・吟醸 大吟醸・生・あらばしり 30種

（割烹店主）渡辺栄治

磯（注）

鳥貝 刺身・焼 各700円

蛍烏賊（ほたるいか）

刺身・天婦羅 各600円

地蛤焼きはまぐり 1000円

青柳わけぎぬた 700円

車海老（あぶり）

天婦羅・焼 900円

北海生蛸

刺身・唐揚 700円

烏賊そうめん 700円

小柱かき揚 800円

新じゃん菜土佐酢 600円

山独活・姫筍 450～