長月 平成九年 海山便り No.16

前略、香兵衛、喰兵衛様。
夏休みどうでした。私も今年は二年振に休みを取らせて頂きました。稲取温泉へ、文ちん夫婦と一泊旅行です。四合一万円の酒を二本忍ばせ(実は、宿代より高い!!)伊豆の肴でカンパイしてきましたウヒヒ…美味かった。今度は、海山会でみんなでパーッと行きましょう。一人四合の酒を懐に忍ばせて。ウヒヒ…(栄)

旬魚 小鰭 こはだ、このしろの幼魚

こはだは、江戸前のすし種には欠かせない魚で、すしで光り物といえばこの魚があがります。大きさにより各地でいろいろに呼び分けていますが、一般に4cm前後のものを新子、10cm前後のものをこはだ、25cm位になるとこのしろと呼んでいます。おもに内湾にすむ沿岸性の魚で3~6月に産卵しその年の秋に市場に出たものが通の喜ぶ新子です。このしろの名は大量にとれる魚なので下魚とみなされ、庶民が飯代わりにしたというので、ご(食べ物を意味する古語)の代とか、この魚は焼くと人を焼くにおいと似たにおいがするところから、昔、娘を所望された人がこの魚を焼いてその煙を見せ、娘が死んだといい逃れたので子の代だとも言われています。

別称 おやのしゃくせん(有明海)、つな丗(大坂・愛媛)ばだらこ(北九州)、べっとう(石川)、ぼいと(神戸)、よな(浜名湖)

旬魚 穴子 あなご 幼魚めそ めそっこ

一年中出回るあなごですが旬は、夏から秋にかけてです。我海鮮山鮮では、水槽の中活かしてある物をその場で調理しますが、使用する穴子は、1kg10本位の大きさと決めています。15cmほどの若魚を、めそこと呼んで天ぷら種によく使いますが脂の乗りがいまいち、かといって大きめですと、身も皮も骨も、かたく脂もきつめです。私は100g前後の物が皮も身もやわらかく好きです。活きてる穴子をすし種に使うと、(煮穴子)15分~20分炊くと、もうトロトロになります。死んだ穴子では、どうしてもやわらかく炊けないのです。天ぷらにしても活物は、八三でち切れる、ふっくらとした揚げ物になり、さっと湯がいた、ゆびきも、活物のシャキシャキした食感と、穴子特有の香り、草原で寝ころんで深く息を吸いこんだような、そして甘さと、かすかに湖畔にただよう消えいりそうな匂い活きてる穴子にはそんな味覚を感じるのは私だけでしょうか?。いち度お試しあれ……。(関谷さん風)

穴子料理 活きてるあなご

一、湯びき 梅正油、わさび 1200円
一、白焼 骨煎べい 素塩、土佐正油 1200円
一、天婦羅 1200円
一、養老蒸し 山芋干切のせ
一、にぎり寿司 各1200円

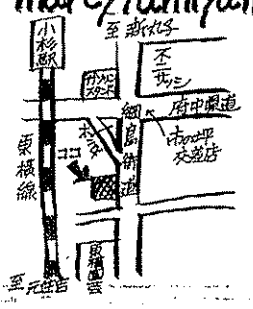
松茸料理

一、秋刀魚(さんま)はさみ焼 1000
一、天婦羅 1000
一、土びん蒸し 1500
鱧(はも)湯びき 1200 天ぷら 1500 照り焼 1200 棒寿司 1500
秋刀魚(さんま)刺身 700 ばそら寿司 1200
鮃(かます)たたき 800 柚香焼 800 棒寿司 1200
太刀魚(たちうお)薄造り 800 柳し寿司 1200
鰹(かつを)刺身・たたき 各700 手こね寿司 1200
小鰭(こはだ)酢の物 大根巻 にぎり寿司 各700
えぞほら貝 刺身 つぼ焼 各1600
北寄貝 刺身 殻焼 各1000
生うに 北海道 利尻産 1500
活魚料理お好み彩々
鮎(あいなめ)並 5000 鯛(こち) 5000 鱸(すずき) 5000
鮃(ひらめ) 5000 その他入荷時。
大とろあぶり焼 2000
きの子天婦羅 900
銀杏 500 むかご 450

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。

純米・吟醸・大吟醸・生酒
あらばしり・古酒・三十種。
(http://www2p.meshnet.or.jp/~marcy/umiyama/index.html)



美酒の卓 活魚・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市の坪152
044(433)4111
調理店主 渡辺栄治