神無月 平成九年 海山便り NO.17

前略、吞兵衛、喰兵衛様。

実のりの秋です。松茸、食べましたか？栗や銀杏、ひしの実、落花生なども、美味しいつまみになりますね。鰹も脂がのってきました。酒も夏を過ぎ、気温が下がってくるとともに、ぐっと旨味がましてきました。日本酒に合う、珍味もぼちぼち出て来ます。白子、生子、あん肝。うーん、たまりませんな。ちょっと一杯やってきてから続きは書きます。……いくらの醤油漬も酒酒と

秋鮪

魚の中でも代表的な青背の赤身魚です。通常えさの多い近海にすみ、産卵が終わる頃から秋から冬にかけて脂がのってきます。年間100万トン以上の水揚げがある大衆魚の一つですが形の良い一本1kgのさばになると、3000～4500円なんて値になります。

久慈さば、三陸のさばとは、脂ののり味もまるで別物ですが、さばが一本450円ですよ。驚きませんか？。又、佐渡や葉山沖などでこの時期回遊しないものを一本釣りで揚がるものがありますが、これは関さばと並んで刺身になる身質で、白く透き通った身に真っ赤な血合いが美しい色をしています。こういうさばは、一本500円～600円なんて、いうのも珍らしくないので、しびれますが旨さには、勝てませんよ。本物を食べるには、それなりの、根性と、覚悟がいります。

近頃は背の部分がブルーといった青いさばとは、いきますが、ノルウェー産のさばで、しめさばとは、いきませんが、脂ののりもよいので、焼きものや、みそ煮などには良いと思います。いわゆる文化干しのさばは、ノルウェー産が多いと思います。

さて、鮮度の良いさばが手に入ったら、しめさばを作ってみてはどうでしょう。三枚におろしたものを、まず塩でしめます。（荒塩が良い）両面にぐったりとまぶして、2時間位置いて下さい。塩を水で洗い流して小骨を抜き酢につけます。10分～15分位で出来上がりです。その日片身を食べて、もう片身は酢でふいた昆布にはさんで四日位置くと、翌日も美味しく食べられます。

生筋子

さけの未熟な卵巣を塩蔵したものが筋子です。いくらの方が完熟したものをバラバラにして、塩蔵したものです。今は冷凍ものが一年中有りますが、生筋子のしょうゆ漬けはこれからが美味しいのでぜひ作ってみてはいかがでしょうか。まず加減じょうゆを作ります。酒、味醂を煮切ってアルコールを飛ばします。（酒1、味醂0.5）次に濃口しょうゆ0.5有れば、たまりしょうゆ0.5（なければ濃口1）昆布だし0.2の割合で火入れします。そして冷まして下さい。生筋子は手がやっと入る位の湯を多めに沸かして二へすじこを入れて手でほぐします。簡単にバラバラになりますよ。白加減じょうゆに漬ければ出来上がり。温ったかい御飯に乗せてハズバンド（かっこ）と二人でめしあがって下さいちびちびではいけません。ひとつぶひとつぶのいくらがあなたに幸福を届けます。

秋の旨い珍味

鯖 しめさば700 ばってら寿司1200 鯖寿司

秋刀魚 松茸巻き焼1000 刺身700 寿司120

銀鮭 大吟酒粕漬700 押し寿司700

きんき 塩焼・若狭地 煮つけ・蒸し 各3200

蝦蛄牡蠣 生・焼・天婦羅 各800

鱈白子 ぽん酢700 焼100 ちり蒸しゆば揚 各1200

松茸 焼1000 天婦羅1000 土びん蒸し1500 鱧真蒸

活貝子 湯びき、白焼 天婦羅、寿司 各1200

北海生蛸 刺身・唐揚 焼きだこ 各700

太刀 あぶり焼 にぎり寿司 1800

貝好き 赤貝1200 蛤焼800 北寄貝1000 えびぼら貝1200 ばい貝酒蒸し600 生ぐも焼でも。

活魚 真子鱒5000

鮎 塩焼700 **皮はぎ** 赤はた5000

鮪寿司 700 **鮮** はらこめし900

銀杏、ひしの実、落花生、菊浸し、生いくら、きのこ 350～

海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から

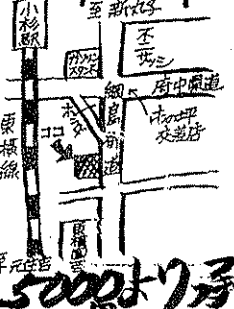
選りすぐった地酒で楽しむ店。

小宴会料理5000より承ります。

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

川崎市中原区市ノ坪152

☎044(433)4111

親父店主 渡辺栄治