霜月 平成九年 海山便り No.18

前略、呑兵衛、喰兵衛様。
先日、大変なお方が、海鮮山鮮にやって来ました。吟醸酒呑兵衛の神様、篠田次郎先生です。お会いするのは二回目ですが、楽しいお酒の話、蔵の秘話など、店の中は篠田先生の小宇宙になってしまいました。あっという間の五時間あまりでしたが、とても幸福な、私にとっては歴史的な日でした。日本酒から生まれた、日本酒でない日本酒の秘密を知りたい方は、中公新書の『吟醸酒への招待』を読んでください。吟醸酒がもっと美味しくもっと楽しく飲めるようになるかもです。いや、飲まずにはいられなくなるかも知れませんよ。篠田ワールド『吟醸酒の世界』へよう(こそ。(栄)(海山にも本が有ります。篠田先生サイン入り。)

旬魚喜知次(きちじ)(きんき)

晩秋から冬にかけて旨くなる魚。珍味がたくさんあります。きんきもその一つで、北海道や東北地方で多く、大きさ30cm位で頭部やえらぶたにとげがあり、体色は赤です。華やかな赤ほど鮮度は良い。肉は白身でやわらかく、脂がのっていて本ト美味です。塩焼、煮つけが代表的料理ですが、ちり蒸しや、かぶら蒸しも美味しいですよ。

寒くなってくると温かい味がいいですよねぎんきの煮つけに田酒の山廃ぬる燗。甘い脂の乗ったきんきをパクリ。辛口の酒をグビリ。幸福に温まります。

旬料理 かぶら蒸し

白身魚などにすりおろしたかぶを乗せて蒸した料理です。家庭でも割と簡単に作れますので試して下さい。まず、かぶをすりおろします。本ト(は聖護院などの大きいかぶがよいのですが)。ふきんを敷いたざるにのせ、水けをきります。かぶに癖があるようでしたら一度水にさらして下さい。軽く塩をして味を調え泡立てた卵白をかぶの3割混ぜます。吸い地程度のだしに合まれたきのこやぎんなんゆり根などを入れると、ごちそうになります。大きめの器に白身魚を置き、先のかぶをこんもりとのせ、だいたい20分位蒸します。魚にすっと竹串が通れば蒸し上がり。だしを吸、物位に味をつけ水溶きのかたくり粉を加えてあんを作り、蒸したての魚にあんをかけ、好みでゆずわさびを添えてアツアツをスプーンで召し上がって下さい。作るのがめんどうな人は、海山へどうぞ。

鮟鱇鍋

一人前二五〇円
あんこうちり道具美味。

きんき

塩焼 各3200
煮つけ

白子

ぽん酢ゆば揚
ちり蒸し 各1500円

穀付生牡蠣

生・焼 天ぷら 各1500円

活〆鯖

刺身 1500円
ぼたて寿司

針魚(さより)

刺身・天ぷら 700〜
押し寿司

鰤(かます)

ひら塩焼 1000円

北海生蛸

しゃぶしゃぶ 1500

活魚

一〜四名料理 彩々 6000〜

船並

荷時 6000〜

天然鮎

600

皮はぎ

3000〜 他入

(活)鱈場蟹(たらばがに)

蒸し 焼かに 各2200〜

氷頭なます600(生)いくら漬500
生子酢500ばい貝酒蒸600

活穴子料理

刺身・天ぷら 白焼 寿司

中とろ丼

1800

生うに丼

2500

鯛手こね寿司

1200

鯛(たい)はらこめし

900

松茸土びん蒸し

一五〇〇円

木の子天婦羅900 雑炊彩々。

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。
鍋料理コース5000円より要予約。

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/umiya.ma/index.html)

美酒の卓 活魚・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市ノ坪152
☎(433)4111

調理店主 渡辺栄治