

平成十年の22 弥生海山便り。旨魚旨酒

前略 各へえ 喰へえ様。

すべての草木が芽を出して「や生」といって三つから、この月を弥生という。か。朝夕にまだ寒さは残すても、桃に菜の花に水木もむらびの柳に春の明るさが確かに感じられる季節。冬よりも終りを告げ、そろそろアメリカザリガニのま赤ちんも動き出す頃かな。去年の夏頃は、夜明けまで飲むとた飲会ではなく店の行末、魚の将来、酒と肴の相性などを激論してゐるので、男の抑振本能というものがククク湧きて朝まで明けきららない近場の清流に職人宮ちゃんをひき連れ、ま赤ちん捕りに興じていました。ハハ、楽しいんだこれが。さて、初もの、新もの、初・新づくしです。この時期は、新・新・新・山菜類、初・新・新若布新露、出念の炊き合わせは木柴の香りで美味し、ものですね。近頃一番搾りのCMの影響でしようか、このあぶり焼が、ぶふ出ましたか。今度は始と栄螺の味噌焼ですか。春は、貝の旨、ま赤ちんはの美味しです。一年中ゆでた冷凍のものがあります。が、このようは食感でとても食べられたものではありません。生のものは磯の香りと甘い三ツギミ

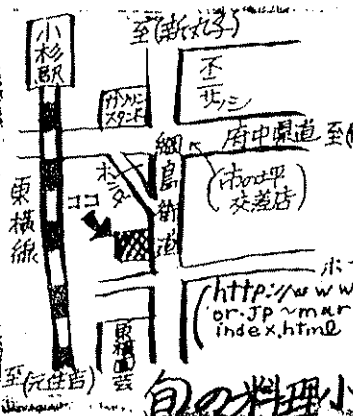
とした食感を持っています。旬の貝は、魚と違って脂肪の代わりに筋肉をばく質がついて身も厚く丸丸だつて甘味と旨味が増してきます。甘味をもつアミノ酸である、βタウリン、グリニン、アラニンなどが多くあるから。旨味と同じ旨味なのです。赤貝や栄螺を食べると後口にかすかに渋みを感じたことのある人が多いと思いますが、それはコク酸の旨味なのです。もう私が何を言いたいかお分りです。ね。旨い春の貝に、旨い新酒(生)これはもう出会うべきとして、出会ったゲスト。パーターです。又さうとあぶり焼で燗酒たまりませんよ。もう先ほどから口の中が酒と貝旨の続きは又来月。ウヒヒ、旨酒旨貝。

しらうお 白魚と白魚 (春の珍味) 白魚は大きさは違いますが、さげやますに近い魚で産卵期になると海から川へのほり一年で成熟します。かつて隅田川の水がきれいだった頃には、二の川にもこのほりてきて江戸の春の名物とされ、たさうです。産地により大小があり、方言も各地でさまざまに呼び名があります。白魚はしらうおとは別種の魚で成長しても6cmほどの小魚で、ハセ科特有の吸盤状の腹ひれをもち、生きてる時は半透明の体に赤黄色の点かみえます。活きていないと価値がないため、踊り喰いで食されるのは、ほとんどの白魚です。北陸や山陰地方でいざざと呼ばれる春の珍味のひとつです。海山では九州のからつ、玉島川のものが入荷中です。



海山野川の恵み 旬の素材を日本全国から 選り取り、地酒で楽しむ。

新酒	花桓	梵	伝心	浦霞	薬姫	上野	神力	鷲の尾	紀米吟醸
入荷中	九代目	府中	手取川	霧塔	諏訪泉	満寿泉	酒一筋	天狗舞	吟醸大吟生古酒
	樽生	米百俵	富久長	能代	萬寿鏡	ハト!	田酒	山鶴	



美酒の卓 活魚 割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市坪152
044(433)4111
調理店主 渡辺栄治
旬の料理小宴会 5000円(税別) 承ります(要予約)

弥生 春の珍味

酒蒸し 木の芽味噌 どり貝めた
 白はい貝新骨 鳴門若若
 針魚 目張

焼物 小鯛け炙り焼 玉子けんちん
 筍人參おろし

揚物 山菜天婦羅 穂の芽・露のこう
 山活根・うまい・ミニ汁
 素塩・美味汁

割鮮 白魚踊り喰い北寄貝赤貝
 赤い車海老鮎並 妻彩色

食事 鯉手二枚寿司 九条葱・大葉
 切り胡麻・針海苔
 かりたま・錦糸卵

汁蛤吸い物 平成年三月十四日
 木の芽

香の物 美酒の卓
 海鮮山鮮

(5000円料理要予約)

白魚踊り喰い 1200円

赤貝刺身 600円

北寄貝刺身 1000円

平貝刺身 600円

赤貝大玉刺身 750円

地蛤焼 450円

小桂わき揚 900円

活鮎並唐揚 1200円

関鯖刺身 1200円

目張塩焼煮汁 1500円

針魚刺身 800円

北海生蛸刺身 700円

生うに 1500円

白はい貝酒蒸し 600円

ぼたん海老 500円

大さき あぶり焼 2000円

活穴子白焼湯むぎ天ぷら 各1200円

活伊勢海老頭味噌汁付 600円

活鮎刺身 800円

煮穴子寿司 1000円

山菜天婦羅盛り 900円

筍料理 彩々物へ

活穴子天丼 1500円

海鮮山鮮丼 2500円

茶漬彩々 平成年三月十四日