海山便り No.27
秋から冬へ 平成十年

前略、呑べえ、喰べえ様。

9月5日、三周年記念祝を行ないました。一周年は満寿泉(富山)の樽酒、二周年は酒一筋(岡山)、三周年は、秋田の刈穂の樽酒を。伊藤洋平氏に濃醇ばりばりの酒を詰めて下さいとお願いしました。期待通りの、ばりばり酒を、仲間と酌み交わし、楽しい記念日となりました。洋平氏には、お祝いの電報も頂き、本当に有がとうございます。秋あがりのヘト・山廃純米酒の燗でいっ緒に又、飲みたいですなあ。

その時は、ノブちゃん(酒一筋)も呼びましょう。備前の純米酒の燗と飲みくらべ。肴は、おまかせ。皮はぎの肝じょうゆ、鰤の白子焼、甘くいぼたん海老、一ト以上ある鰤のぼってら寿司、鮟鱇と豆腐の鍋もいいなあ。あん肝を、白味噌にすりこんで、クッ道具に豆腐、ねぎ温燗にあ、ピッタシ書いて、ヨダレもの。でも蔵は、仕込みで忙しいから、今は無理だろうなあ……。いっ緒に飲る人、この指とまれ。

10月21日木陰の会を海山で飲る事が決まり、酒を何にしようかと、石澤と相談した。「ぼんちゃんにしようよ」私がだろうと、37年物もう一度飲みてェ。「オ、お飲みてェ、出して来れるかなあ」「無理だろう」「蔵へ遊びに来て飲んで下さい」なんて言われるだろうなあ。と話をしてた。数日後石澤からの電話で、出してくれると聞いてから、スゲェ、やっぱ石澤酒店と、梵の加藤さんの信頼関係の賜物だ。石澤と、酒蔵の大繋がりには度々驚くと共に感じさせられる。二年前の北陸酒蔵ツアーの時も、どの蔵へ行っても熱い(暑い)というよりも歓迎を受けた。その時、梵さんの蔵で36年古酒を飲ませて戴いた。BYS 36年である。長い年月にもかかわらずとてもキレイな古酒だ、イヤ、なまぬる香ではなくサラリとした上等な薄蜜の香りである。嬉しい。二年前、福井の鯖江で別れたこの女性はガラス壜の宇宙をただよいもう一度私の唇に触れてくれた。梵、加藤さん、有がとう。感謝。

旬魚鱈はたはた

身も美味だが、ぶり(ことよばれる緑色の真子は、歯ごたえのよさとろみのある独特の味が珍重されています。平成四年から三年間主産地秋田では、禁漁しました。江戸時代にもこの魚の繁殖を助ける目的で、卵の採取を藩主が禁じたため、密漁者がぶりの子と偽ってとだので、ぶりこと呼ばれるようになったといいます。産卵期の冬場になると、接岸し、水深2~10mの藻場にきて産卵しましたが、沖合にいる魚をも底びき網で漁獲し、湾岸整備の名目で藻場も荒され、激減。そして禁漁ということになるのですが、多くの魚がそうであるように、何か、腹の立つ、何かムカムカと怒りを感じるのは、私だけでしょうか。旨い魚が喰いたい、旨い酒を飲み続けたいと思う時、何かえたいのしれない黒い大きなものが、どんよりと、頭の中にモヤモヤとうかぶのです。スッと、しないのです。今年は、このはたはたホテホテと河岸に並びますが20cm位のものは、一尾5~6百円なんて値がついています。責任者出て来い!!なんて吠えたい気持になりますね。旬の魚、本物の旨い、ものは、どんどん高くなってしまいます悲しい事です。

神・鱈・鮟鱇は雷の神を意味しはたはたは雷が激しく鳴るときに海辺に集まる魚を表す。

鮟鱇鍋 2500円

昆布じめ 800円 あん肝のせぽん酢で。

(活)鱈場蟹焼き 燗酒で旨々。1500円

鍋 2500円

刺身 1500円 豊潤醇熟酒で。(炎麗酒では勝てません)

七つ道具(寄せ)ねぎ、みつば、きざんだ道具を蒸して固めたものです。あんこう自身のゼラチンで煮こごります。900円

(K)鯖しめさば 皮をサッとあぶります。1000円 脂が違うサバ。

ばってら寿司 1000円

鱈白子 生でも、焼いても、クリーミー冬の幸せ珍味。1200円

活魚 極上白身あら唐揚 4500~

虎魚ふぐ造り 3000~

皮はぎ 食べた人は知っている肝の旨さ。活きた身の旨さ。

子持鱈とも 卵をほぐし正油漬け身は軽。1000~

あえ くしめ、卵と和える刺身。

小鍋仕立 1500

姿寿司 ぶりこは酢めしと和えます。

きんき煮 2600

かまとろ 1000

あぶり 2000

殻付生牡蠣 700

活穴子白焼 1200

活伊勢海老刺身 頭味噌汁付 3600~

氷頭なます 500

赤生子酢 600

甘鯛 1500

かぶら蒸し

鍋物各種。

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・古酒

越前梵菊姫 酒一筋

天狗舞 花桓 富久長

田酒 満寿泉 浦霞

くどき上手 手取川 渡舟

伝心 萬寿鏡 亀の翁

能代へト! 諏訪泉

武の国 山鶴 翁楼

焼酎 九代目 えべす樽生ビール

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
ホームページ http://www2p.mesh.ne.jp/~marcy/umiyama/index.html
調理店主 藤田栄治
鍋料理コース予約承ります。

神無月
秋の味覚三味。越前梵で美味夢醸。

前菜 秋刀魚(地鶏、木海月)玉子焼(地鶏)鶏肝寄せ、床伏(多の実)、ひしの実、蜜柑釜(もず菊、白ラ、ヨーグルト和えいくら)栗甘煮、柿の葉寿司

温物 酒粕茶碗蒸し 太刀魚、銀杏、ゆり根、とんぶり、柚子

焼物 小持鮎(落ちあゆ)大吟酒粕漬 蓮根甘酢付ます

生物 関鯖 大ころ(三陸)、殻牡蠣(洋風トマト、赤芽、山葵、そーす)、えべぼら貝、土佐正油

揚物 四方竹(秋の笹たけのこ)海老真薯、海老芋(むかご、甲素揚、茶そば、素塩)、いが揚(鳥そぼろ、回ラ、レモン)

食事 鯉(折詰め)手こね寿司(鯉づけ、薬味彩々。香の物入り)

汁 茸汁(鍋仕立ての)舞茸、榎茸、椎茸、占地蔥、豆腐、地鶏、名残雪茸、牛蒡、人参、里芋、羅白髭、信州味噌使。

木陰浮月粋人盃 第二十回 梵味巡り。

平成十年十月二十日

美酒の卓 海鮮山鮮