

海山便り 平成十一年

前略各へえ、喰べえ様。

4月14日、我海鮮山鮮に、富久長
の吟姫、おほさんがやて参りま
した。第35回木陰浮月粹人盃を開
催するに、翌日吟醸酒協会もあ
るし、この日は、今日美穂さんに、お
出まし願えないだろうか、と石澤に言
た所の、どういふ事、ヨシマ、ミホリン
に会える。富久長の酒に、ミホリンの
旨い肴を造った。と、辰合いを入れ
て、当日を迎えた。富久長といえは華
やかでフルーティな香り、私の店で何も
知らずに、このお酒の虜になつたお客
様も、多い。自分で選んで、自分の舌で
感じとり好きになつたのである。
とても魅力のある酒だ。コンバンワと
美穂さんは登場した。手足がカ
細いスレンダーな美女だった。初め
まして海鮮山鮮の渡辺です。私は
少しトキマギと、トキドギが入り混じり

5月5日、酒二筋の利守信行君を講師
に、七輪陶芸なる会を行なりました。約
2時間、焼き上り、自分で造った、い
ちかみで、乾杯、という予定でしたが、朝
10時に集まり、すべての焼ものが終つた
のが夜の一時過ぎ、なんと3時間の工程
でした。土を成型するのは、皆、想い入
り、形造り、アイディアあふれる作品が出
来たのです。乾燥の段階で水分が残
っていたり、空気が入っていたのか、素焼き
すると、パンと割れてしまつたのです。底
の厚いものは、水分が抜けないので、ビ
カ入りやすい。試行錯誤をくり返し、ゆ
つくりと、七輪の上で乾かし、素焼きを
終え、釉掛け、なんだかやきものらしく
なってきた。本焼です。少しづつ、又
七輪の上で熱していきます。ドライヤーで
戸口に風を送り、火力をどんどん上げて
土が赤に焼ける所や、表面の釉が、
らららと、溶けて、光る様子を、目のあたり
にして、皆、ウツクミイキレイだね、と
感動の嵐でした。自分で造った、い
ちかみで、酒二筋の、秋伝で、乾杯、皆、
「オラの作品がいち番、」で、至福のひ
とときを、過す事ができました。信行
君ありがとう、又やりましょ。 (栄)

「ヤバイ、ステーキ、お人じん、カワユイ、」
と、じの中でつぶやいてました。私
今まで見て来た10歳の中で、ミ
ホリンが働いている姿、このか細い
体で動いている映像が、頭の中に
浮かばなかつた。しかし、会が進むに
つれ、酒を、啖く度に、美穂さんが
翹造りを、する姿、モロミを、覗く姿
などが、フワフワと想像できるよ
うに、なってきた。華やかでフルー
ティ、だけは、なく、しつかりとした力強さを、舌に
感じた。料理と富久長を、合わせ
るのは、難しいと思つたが、場物も、生
物でも、肴の、じや、ませ、ず、で、し、ば、ら、す、
か、と、い、う、軽、い、酒、で、は、な、い、旨、酒、
だ、な、だ。今、回、の、料、理、で、は、香、り、の、出、
会、い、を、彩、り、試、し、て、み、た、木、の、葉、味、噌、
や、オ、レ、ン、ジ、の、香、り、洋、風、焼、き、の、バ、タ、
刺、身、の、甘、味、ど、れ、も、こ、れ、も、違、和、感、な
く、酒、だ、け、で、飲、め、る、酒、と、い、う、よ、り、も、
多、種、の、料、理、と、合、わ、せ、て、楽、し、め、る、
お、酒、と、い、う、感、覚、が、な、た、食、中、酒、と、し
て、お、す、め、で、あ、る、特、に、龍、深、花、風、
大、吟、醸、閑、花、風、大、吟、醸、は、飲、み、で、
良、し、食、べ、て、よ、し、で、し、た。下、記、は、当、日、の
海、山、料、理、で、す、美、穂、と、ん、あ、り、が、た、
ま、い、ま、し、た。

旬魚旨肴

和歌山や宮崎の漁師が山の神にそ
なえて豊かな魚を祈ったという。山の
神は自分より醜い面相のオコセをみ
て喜んだ。そうた。こんな話が伝承す
るほど、オコセの姿は特異であまけ
に背じしには、猛毒を持っている。
しかし店の水槽のオコセは、泳ぎ方
といふ顔といふとも、愛敬があり、ヌ
ラスである。夏の白身の刺身として
は、フクに負けない旨さがある。油
との相性が良く、唐揚げは魚の中で
いち番旨い、といふも、いい。皮の湯を
胃袋、所をゆでて冷水にて冷まし
ホニ酢でパクリ、冷たくひやした、満
身、涼を、ご、つ、り、幸、福、感、じ、る、よ、ね。

木の芽 春先から出るさんしょう
すりつぶして白味噌とませ、木の芽
和えにしたり、吸い物の香りに使
たり、煮物、炊き合わせ、焼物にも
用います。栽培ものは一年中出回
ります。が、わりと高価で、料理屋へ行
かないと、出会えませんが、爽やかな香りが、

海山野川の恵み

旬の素材を、日本全国から
採り、大地酒で楽しむ店。



美酒の卓 海鮮山鮮
川崎市中原区南平152
044(433)4111

調理店主 渡辺 栄治
スズキ 承 承 承

前菜 竹の芽味噌 蔵白和え 煮干し
天豆 関鯖 味噌汁 煎豆腐

焼物 菜の花 釜焼 海老馬力貝山 活牡
椎茸 マネシロ

揚物 暗海老 真碧、三み
蟹 烏賊 磯辺揚 美味汁、素揚げ

刺身 活魚刺身 蟹生、貝
由北海 ぼたん海老 出菜。

食事初鯉子、中寿司 鯉子、
薬味彩、
香の物。

汁地 蛤吸い物 新巻、
木の芽

水菓子 富久長大吟醸酒
ネバ、上、苺、
海鮮山鮮

純米吟醸大吟醸酒
越前花菱 酒一筋
天狗舞花 桓 富久長
田酒 満寿泉 浦霞
上手 手取川 渡舟
伝心 萬寿鏡 魚の翁
能代 へト! 諏訪泉
衣の山 鶴 出羽桜
大御目 生ビール

