

白身月 海山便り 35

立夏 桜の花もあつたという間に散リホタの葉は緑をむくむくと濃くし、風香る音いかにお過してしまふか。私はあいつらと旨酒、旨肴を求め、酒友や一筋ぼっちゃん、毎夜激しいダンスカッティング・バトルを繰り返して行きます。あまりの熱の入った討論会ゆえ、白身月、夜も明け来て来たりしますが、帰って来ましたツバムチやんぴろキフ、パンクと外の声。いつまで飲んでんだよ早く返えらな、と今日の仕事にむくむ。二日酔い、いと電線の上で白いおなかを見せて騒いでいるのです。やや朝になちまた何時だ、などと我に返り、家路となるのです。冷たい朝の空気が、中ツバムチに送られて帰るのも、また風流なちやうと。さあ、五月病などならぬよう旨酒、旨肴有でがんばりましょう。

ゴールデンウィークも終り、どうも体がだるいとか、今いちやも気が出ない。そういう時こそ旬の肴が必要で、私達が食べられている魚の栄養素の中に、チロシンというアミノ酸の成分が有り、このチロシンは体に入ると、やる気、元気の素といわれ、ドーパミンに変わります。数ある魚の中でもチロシンが、多く含まれているのが、鰹です。今旬の初鰹が、薬になるのです。嬉しい事です。又他の豆類と違つて、天に向き、さやをつける、空豆も今旬ですが、ビタミンCを多く含み、ビタミンB2、カルシウムと、栄養価の高い食品です。ふしぎな事ですが、季節の旬の食材と、私達の体には、深いつながりを感じてなりません。鰹は刺身で、空豆はさやから出し、美味しい、鰹の旨みで、含ませてもらっています。

先日、春の吟醸酒協会の帰り、川穂の洋平氏が、我海鮮山鮮においで下さいました。またたく間に、洋平氏、川穂氏が、10数人集まり、楽しい飲み会へ突入、という事になり、ステキな一夜になりました。洋平氏、はじめは自蔵への考え方、他蔵への長持ち、酒造りのむずかしさを、改めて観じた思ひです。

根性が注がれなければ、いけません。毎日、LINEで比べ、飲みの楽しさをお客様に伝えています。飲み屋である、自負しています。現在、10種類の酒を、口開けて、売っています。酒は、良い状態の内に、売り切る事を、心掛けています。これが、難しい、日々、過さず、元気の、なつた酒は、酒友と、又は、独りで、空けて、しまつ、しか、ないのです。私の店は、原価率、50%の、グラス、売ります。ので、あまり、儲かり、まへん。まだ、少し、あつた、は、酒の、量が、翌日、無い、と、奥様、におし、かり、を、受け、ます、か、二重、にお客様、に、良い、酒を、飲んで、頂き、たい、という、事、です。飲みの、根性は、奥が、深い、ので、蔵元、の、魂、酒屋、の、情熱、を、飲みの、根性を、これ、から、も、伝、え、流、れて、行、きた、い、と、思、い、ま、す。

海山、野川の恵み



旬の素材を、日本全国から
取り次ぎ、地酒で楽しむ。

美酒の卓、魚、割烹、海鮮山鮮、川崎市中原区南坪152、TEL(433)4111

純米吟醸大吟古酒	越前花壇酒一筋	天狗舞花壇酒	田酒満丹泉浦霞	上野手取川渡舟	伝心萬寿鏡魚の翁	能代へト！諏訪泉	森の山鶴出羽桜	神力
----------	---------	--------	---------	---------	----------	----------	---------	----

調理店主 務川 栄治、海鮮山鮮、コースも承ります。

旬菜たてで、蓼、タテ科、たて、食う、虫も、好き、す、き、です。食、べ、た、と、きの、辛、さ、が、舌、を、た、だ、れ、さ、せ、る、と、い、う、の、が、名、前、の、由、来、で、わ、さ、び、や、か、ら、し、と、違、つ、て、自、身、に、つ、ん、と、く、る、こ、と、が、な、く、さ、わ、や、か、な、辛、さ、で、す。日本名地の川べりなどで自生して、殺菌力が強いこと、古くから知られ、鮎料理には、つきものの旬菜です。刺身のつま、などに、芽、た、て、で、使、わ、れ、る、の、は、葉、の、色、が、濃、い、紫、色、の、紅、た、て、と、い、う、も、の、で、色、が、鮮、や、か、で、彩、り、風、味、と、も、に、よ、い、も、の、で、す。し、か、し、木、の、葉、に、し、て、も、芽、た、て、に、し、て、も、残、さ、れ、る、お、客、様、の、多、く、事、飾、り、じ、や、な、い、の、よ、い、中、毒、生、物、の、あ、い、て、に、つ、ま、む、と、口、の中、も、さ、ほ、り、し、て、か、の、こ、も、新、鮮、に、な、る、し、何、よ、り、殺、菌、力、も、あ、る、し、香、り、も、良、い、の、こ、と、思、う、今、日、の、旬、菜、で、す。これらとは別の品種で、藍をとるための、あ、い、た、で、い、う、の、も、あ、り、ま、す。

白身料理

走り鰻料理

一湯びき梅肉 一照り焼き
はもちり 二身薄巻真鱈

一王ふん蒸し 一巻き揚げ
アスレ

一柳刺し 一鰻寿司
棒すし

果槽の活鰻一本造り

二名様より承ります

走りの鰻はまたお安い。

一本料理 500、600、5、6 現在。

天然岩牡蠣 (いわかま) 洋風焼 (1200) カキフライ (1000)

(活) 真子鰻造り (かた) 白身料理 (4500)

(活) 鯛造り (うなぎ) 白身料理 (3800)

(活) 鮎水貝 (あゆみ) 4500 他ステキ お造り

(活) 穴子 (あなご) 白焼天婦羅 湯釜・寿司 各1000

(活) 車海老 (くるま) 酢っぱい尾 (500) 別 (酒)

きんき 塩焼 煮汁 各3000

鮎 (あゆ) 次女寿司 (800) 600

活鮎薄造り (800)

初鰻 (はつな) 刺身 (1200) 手こね寿司 (1200)

関鯖 (せきさ) 刺身 (1000) 1200

鮎太 (あゆ) 刺身 (1500) 1500

生うに (なま) 北海道もの (1500) 1500

生将海老 (なま) かき揚げ (1000) 1000

筍料理 (たけのこ) 炊き合せ、ちらし寿司 鴨ばきの焼海老煮

山形最終 (やまがた) 天婦羅 天婦羅 天婦羅 天婦羅

鴨料理 (鴨) 彩々 (700) 700

特上 (とくじょう) にぎり寿司 (500) 2500

珍味 (めづるい) 彩々 (有) (4)