

梅雨時 平成十二年

前略、各べえ、喰べえ様。
 入梅です。じめじめ、蒸し暑い体の調子は、だいたいどうぶですか。冷たい生ビールを美味しくゴクゴクいける人は、大丈夫です。すよね。その後の吟醸酒もフィッシュといける人は、せんせん元気印です。ところで、嫌な梅雨ですが、雨のことに魚が旨くなるのです。豊にしても、大衆魚の鯛にしても入梅鯛などといわれます。梅雨の水を吸って、魚貝類が旨くなる。これは本当の話なのです。大分の城下鯛は、海底から湧き出る真水で旨くなり、栄養豊富な山から下ってきたりの水は内湾の魚貝を旨くするのです。大量の雨がその時期旬の魚貝を美味しくするのには、何となく合点がいきます。すよね。年間通して捕れる穴子も、脂がのり、栄螺、鮫も活発に海を食べ、蛸も雨のおかたで旨くなり、鰯、鰯魚、岩牡蠣、鮎までも、嫌な梅雨ですが、お酒の米稲の為、

納得のいく飲み喰いしたいです。よぬ。養殖物や外国物を天然国産並の金額で食べさせられたら、怒ります。すよね。普通酒本醸造の酒を名前が通っているから、希少価値だからと一杯100円で飲むのは、おかしいと思いませんか。なるかならう。さけたバブル商売は、酒屋、飲食屋、スーパー、でまたまた罷り通っているのです。私は想います。正しい酒蔵がちゃんと酒を造り、正しい酒屋から正しい飲み屋へ渡り、正しいグラス一杯の酒を、正しいお客様が飲む。スバラニイ。納得のいく一杯です。魚もそうです。ただしい仲買人を持たなければ、納得のいく魚貝は手に入りません。私の店の魚貝は、原価率50%です。お客様の価値観で、グラス一杯の酒を、皿の肴を、楽しんで頂きたいと思えます。

魚貝達が雨に旨くなる為の梅雨だと思つて、少しは、気が晴れるでしょ。旨酒、旨肴の為に、我慢します。

旬魚、彩々考思

鶏は五月仕から梅雨時の魚です。しかし、今時は、年中スーパーの魚棚に並んでいます。畜養又は着殖しやすいように、時期外れでも、バタバタと重い脂でまみれています。暖海性の魚なので、香港あたりからも、大量に国内に流れて来てる(輸入)ようです。何年か前は、割と高級魚でしたが、塩焼サイス(20%)などは、卸場で買えるようになりました。しかし、着殖物輸入物は、スーパーでも、ちよん表示です。すよね。値段は、いままでも、味は、雲泥の差です。これは、夏の高級魚、鰯、鰯、同じ事がいえます。しかし、着殖輸入物無しでは、現在の魚市場は、語れないのも事実なのです。こういう魚があつてこそ、天然物

旬魚、旨肴

普通さすといえは、しろうぎすを指し、すの仲間では、最も味がよく釣りの対象魚としても親しまれています。淡泊で上品な味は、どんな料理にも向き、新鮮な刺身は、白身特有の甘味と、カリ物系のかすかな脂があり、きす独特の香りが爽やかな味です。天婦羅にしても、鮮度の良いものは、ホロリと歯当りも良く旨いです。す市場には、一年中出回りますが、旬は夏なのです。刺身になるような、すの天婦羅は、みずさんあまり召上がった事はないように感じます。食べた時に驚かれます。実は、オス、トラリア周辺のあめぎすという魚が開きで、すの冷凍品として、大量に出回っているからです。味、言うまでもなく。

国産物もある程度の値段で取り引きされ、市場も安定するでしょう。薄じょうのアフリカ、鰯が輸入され、これは、近海ものの地鰯などは、庶民の口には、入らないと、つてもない、高値になる事は、目に見えています。2年程前の油のデータがあります。日本酒の売水の種類別比率です。

普通酒(一般酒)70% 本醸造酒20% 純米酒5% 吟醸酒5% 純米吟醸も

日本全国で日本酒といえは、普通酒と本醸造が飲まれています。何だか魚貝の市場と似てませんか。本物の酒や魚貝は、一割りたらずと言つても過言ではないでしょう。では、なぜ本物の酒や魚貝が飲まれず、食べられないのか、値段が高い品物が少ないだけで、しょうか。本当は、消費者の無頓着から来ていると、私は思っています。酒の原料も、魚の出所も、外国のものか、何も分らないのです。わかろうともしない、せうかく働いて出すお金ですから、

海山野川の魚み 旬の素材を、日本全国から 選り取り、水地酒で楽しむ。



美西の卓、魚、割、蒸、海鮮山鮮、川崎市中原区市坪152、044(433)4111

www.zp.biglobe、(he.jp/vm/arc//index.html)

調理店主、海山野川、コース予約承ります。

神力	能代	伝心	上手	天狗	越前	純米	小物
山鶴	へト!	萬寿鏡	手取川	花垣	花垣	吟醸	東横線
出羽	諏訪	魚の翁	渡舟	富久長	酒一筋	古酒	
生ビール							

梅雨時と夏旬

夏の海鮮山鮮料理
五平田より承ります。

おこせ 飽色の白身、究極の味。

虎魚活造り

①あいらはじっくりと唐揚にします。

3500~

はも 梅雨の水を吸って旨くなる。

鮎ちり

土瓶蒸し他料理彩々。

梅醤油 700

②遠くの京都より近くの海山で。

鮎造り

夏の白身薄造り、ほろ酔いでい。

400~

油鮎水貝造り

あわび 200g以上のもの。
4000~

あおり烏賊刺身天婦羅

夏旬のいか、香り甘辛バツグンです。

各700

岩牡蠣

生でも焼きでも。

肝のミルクートなると貝柱の大きさは天然の証しゴリゴリのひもの部分。大きいので四五等分にします。生酒と飲ると磯に蔵か浮いているようです。

1200A

鰯魚塩焼。唐揚煮子

700 梅雨が明けるとまで旬です。

鯛刺身

100gの活きで、その場で調理。

2000

鯖刺身押寿司東寺揚(活東巻)

500

先きに

北海道利尻産。夏旬。
1500

養老豆腐 500
小鮎肝豆腐 500
加茂茄子田楽 500
辛子蓮根 600