

梅雨萩 海山便りの41 鰻牛紫陽花

前略 谷へえ 喰兵衛様

梅雨入りです。体の調子は大丈夫ですか。健康で旨い酒旨肴と行きたいものです。梅の奥が熟すころなので梅雨花の姿や香りとともに古くから親しまれてる果実です。煮梅や梅酒には大きくて青いものをシヤムには完熟したものを裏こした梅肉梅干しを梅肉じょうゆや梅ドレッシングにして鰻や鰻魚の塩焼につけても美味。梅干しを酒に加えて煮つめたいり酒は刺身などの調味料として昔からつかわれ梅干しを塩出して天ぷらにした日の出揚げは精進料理の一品です。また、鰻を水酒昆布砂糖梅干し正味で煮た、いわしの梅煮は飯によし酒によしの嬉し肴です。梅干しを裏こしてきざみ鰻海苔山葵鰻節を混ぜたものは、少少酒を過こし腹も減っていない時などの梅味に粘った口の中をすくまりさせまたもう一献過す事請け合の品なのでお取り扱いは注意の節であります。

のような薄緑の油がニラニラと染み出て来るのです。鰻魚特有の香りは正に夏の魚の横綱びと塩干物に至っては天狗舞古古油、鰻魚黒吟林超吟を持つ勝負しなくてはなりません。この鰻も鰻魚も25cmを越える物でないと本味は有りません。小物はどうしても水っぽく市場価格もそれ相等の値で取り引きされるのです。夏の高級白身に真多葉があります。これを越えるサイズでないと本味はあります。500gの単巻物は活と大分卓まで渡り城下かれいに変身なんて事もあるようです。こういった鰻は大変な高級魚で尾の肉なんでも値がするので痺れます。か美味さには勝てず海山の水槽に入ってしまう。奥様の師匠に合う酒は軽快な辛口タイプと良く言われます。か底味の無い小物や着殖鰻、鰻ならいざしれず本物の真多白身には、しかりと味のあるもの(酸・甘・旨)を選んで頂きたいと思えます。活きている身肉の跳ね返る様な強さを噛みしめると大きき事のない泉のよつに甘と旨が湧いて来るので、酒との愛喝を見つけた時、あなたをまたたくこたえられない幽玄の世界へ導いてくれる事でしょう。

旬魚旬菜旨肴有香吟味

六月の魚と言えは鮎です。よね姿よし香気は西瓜のような清冽な香り。食べるときにははらわたを抜かずに塩焼きにし、鰻酢か一番旨い。まあ料理屋です。目先を変えて塩と酢で焼いて造りにしたりはらわたを取りだし包丁で細かくたたき巻織地末らば牛蒡人参細切りにびしま玉葱末ら卵と合わせ開いた鮎に挟んで焼く。鮎のうろかけらん焼なんて事もします。お寿司も酢飯に鰻の葉を刻んで焼いた開き鮎の中に詰め、食べ易い大きさに切ります。川魚はどれも、と言ってお客様も多々いのですが旬味を二度も試すというのも寂しい限りです。梅雨鰻魚も今や抱腹満卵状態で油の乗りも最高潮で刺身塩焼者つけ共に美味い。皮を焼霜にし、包丁で細かくたたき味噌葱茗荷紫蘇生薑の微塵切りに切えさらしたたいたなめろ、酒の肴にやあ、いいす。お魚師さん考案の船上料理ですが、またこたえられぬ味です。家庭でも材料さえ揃えば簡単に出来ます。鰻魚は梅雨が明けると産卵を終え痩せてしまうので正に今旬です。ね交代に良く似た魚、鰻が登壇してきます。料理の仕方は鰻魚とはほぼ同じですがこの鰻の塩焼きの旨さに魅了された方も多いと思います。粗塩をふり火にかけますと皮がパリパリ焦げ上等なオリゴイル

鮎(あま) 南東ではあま、馴平みかあり、せんか京都辺りでは夏といえは八毛を無くして語れぬ魚です。私この時期だけ使う骨切り包丁を研ぎこんで真剣勝負で骨切りに挑んであります。梅醬油酢味噌でさっぱりと頂く美味さは格別です。さっぱりと云えば、専業です。じゅんは池や沼に自生し、若い巻葉を守る為になんか質の粘液を分泌するハスの仲間水草です。ぬるぬるつるりとした若芽をだしを効かせた冷たい土佐酢を掛けて頂きます。

海山界川の恵み 旬の素材を、日本全国から 選り取り、地酒で楽しむ。

美酒の卓、鰻魚、海鮮山鮮

川崎市中原区南坪152
044(433)4111

調理店主 濱田 義典

www.zp.biglobe.ne.jp/~nmarcy/index.html

浦霞	能代	上手	田西	天狗舞	林心
山鶴	川鶴	手取川	花垣	南人	菊姫
神カ	萬壽鏡	渡舟	富之長	日高	酒二筋
伝心					

梅雨旬魚旨肴

活ゆで 大車子 750

北海道物 生入り 1500

鰯魚 刺身 800
押し寿司 1000

魚 活ゆで 1000

栄螺 1000 北寄貝 900

鱈 夏の白身 1500

夏旬魚 活ゆで 800

鮎魚 肝炙り 3800

夏山牡蠣焼 生各 1200

透海蛸 700

車海老 生伏煮貝 600

魚 ちり梅肉酢 900
天婦羅 2人巻 1000

鱈 天婦羅 700

真子鰯 薄造り 1500

活穴子 白焼 200
天婦羅 1200

賀茂松切子 由楽 500
蕪菜上付 450
蕪菜 450
五三竹山菜 450