# 海山便り 旬、初春 旨、新酒待ち侘びて候。

前略 呑べえ、喰べえ様。

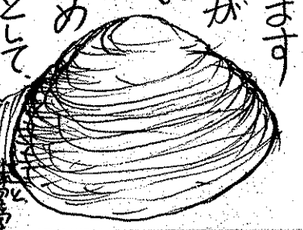
新酒生、しぼりたてあらばしりの季節到来です。又、寒いので旨燗も同時に味わえる贅沢も有りの時期ですよね。まずは冷たいキリリッと冷えた新酒で刺身。九州大分より一尾800gなんてある**皮霜**所醤油。活きた所ならではの、濃厚な味わいと、自身の噛みしめた甘み、冬の天下の珍味美味と言っても差し支えない旨さであります。釣りの対象としても人気の皮はぎですが、刺身にするなら活きている時に肝を取り出す事をおすすめします。死んでしまうと肝に血が残り苦味でも水でさらしても血抜きは出来ません。面倒でも、後の刺身の旨さを考えれば活肝にこだわることでしょう。相模湾の活皮はぎも、市場に出ますが200g～300gがほとんどで500gを超える品物はめったに有りませんやはり九州大分産となるのです。

近頃は鰺・鰯・鯖・針魚・鰹なども、良い品はほとんど九州ものなのです。東京湾がキレイになってきた、と言われますが食味に耐えられる魚が取れるのは、遠い先の事だと思われます。死んだ海は帰らない、戻らない…。

# 旬旨者 みるく 水松喰貝 べかがい 針 みるがい本みる

名の由来は、太い水管にみる(海藻)がはえていて、水管が縮み引込んだ時に貝がみるを食うようにみえたためといわれてます

近年、みる貝のすむ内湾の環境が都市化の波と、うら長持ちの悪い腐りきった役人と、バカ学者どもの開発で変ぼうしたため漁獲量は激減、その代替品として白みると呼ばれる別の科に属するなみ貝が、多く出回っています。一般の人は本物のみる貝を見た事の無い人の方が多い、と思います。白みるは磯臭さが強く音はそれなりの値でしたが今ではやはり高級な貝の仲間入りという感じです。




本みるの水管は先の方に湯をしますと赤い紐を塗ったような美くしい色に変りますので刺身で出されてもすぐ判りますのでしょう、貝のもつ滋味甘味もまったく違うものです。殻長15cmのもので市場価格2000円位です。タケー

# 燗酒旨者 沖なますなめろう

燗酒の旨さを堪能できるのもこの時季(ならではの楽しみ)ですよね。肴はやっぱり貝でしょう。大きな地蛤を焼いたり岩手山田湾の生牡蠣。殻ごと開けさっと洗ってカボスをぎゅっと絞りツルリと頂く燗酒の旨味のコハク酸と貝の旨味のコハク酸の融合は舌も喉も喜び頬もニンマリ。赤貝の甘、香り魅惑の舌触り。平貝のあぶり焼き。えぞぼら貝のつぼ焼き身の甘さと燗酒の米の旨味、渋味、大人の味だぜ怪我するぜ。貝はサッとあぶると旨いよね。北寄貝もあぶり焼き紫色の舌の所が朱色に変って熱い火に身をよじりつつあぁ…もうダメ…と赤く染まっていったのを塩と酢だちで。クッ燗酒をグビッ子供は早く寝なさいって感じです温ったかくして。何言ってんだか幸う。

鱈の白子も極寒の肴。白子はスジを掃除して水でさらします。(この下処理をキチンとやらないと、どんなに活きの良い白子でも美味くありません。まあ鮮度の悪いものは何をしてもダメですが案外ちゃんとやらない店が多いのですよこれが。生でぽん酢ツルリも旨いよね。店ではゆはで巻いて油で揚げ回りがパリパリ中はフワッとクリミィなんて事してます。焼きもミンプルで旨いよね。熱々も良いのだけれど冷めかけた白子と燗酒の旨さを知る人も多いと思います。皮はしっかり固まり濃縮された白子の旨味を舌で味わいつつ。これも少し冷めた燗酒をクピッ。まったくもってこたえられない大人の味でございます。活の北海蛸も薄く包丁し金串に刺しあぶり キュッと身が縮んだ所で塩、酢だち……燗酒と蛸って何でこんなに愛唱がいいんでしょう。お試あれ

# 燗なべ

新鮮な鯵や鰯をたたきにしてみそ煮そ、しょうが、ねぎをきざみ込んだ料理です。沖に魚に出た漁師たちが、とりたてて魚を船上で作ったもので、彼らはこの沖なますを水に溶いて水なますといったものを作ります。土地(千葉)では「なめろう」と呼びますが、どうどうに水なます状にしてすするように、なめる。その「賞(舐)める」語感からいわれはじめた料理であります。冬は水なますにせず、オリーブオイルに塩、コショウ、レモンをしたり、梅肉と、マヨネーズなどを加えると、彼女も美味しいなどと言ってくれる肴にもなります。きざんでたたくだけなので男の料理のレパートリーの一品にどうでしょうか。豆板醤、香菜で中華風、ブラジャンにんにくで韓国風にもなりいろいろ楽しんでください。

# 鍋なべ 釜を黒いという

語源・由来

日本で発掘された最古の鍋は、西暦788年前のもので、直径より深さのほうがあった。中世になり直径が大きい今日の鍋型になったが、鍋は本来土製であったので「堝」と書き、中世に金属製のものが現れて「かなべ」と呼び、一般に普及するにつれて「鍋」の字が用いられる。

肴を煮る器(飲食物を入れる容器)、なべが語源であります。

なべが自分の黒いのをたなに上げて、釜を黒いといって笑った故事。

「五十歩百歩」と同じ意味。