

海山便り 初夏月26 44

前略 吞兵衛食兵衛様。

気温の差が激しい今日二の頃ですが体調はいかがですか。旬菜旨肴で体を元気にしたいものです。

天豆 新年の始めから出回るそうまめですが、早い目の品は鹿沼島産からの品です。

この季節から千葉や茨城からの近県産になります。七月頃が最終で宮城県物で終ってしまいますので、今が食べ頃です。ピタミンB₁、B₂、Cやカルシウム、鉄分やリンなど栄養豊富な食品です。塩ゆでか手軽な食べ方ですが、海山では凍海老とかき揚げにしたり、合め煮や潰して天豆豆腐などに料理しています。そうまめ好きな人達でけこうめんです。よね。

蕪菜 湖や沼などに自生するスイレンの仲間の若芽を収穫するところ摘みとった貴重品です。秋田青森産が有名です。味は青い蕪やかな香りと若芽を取り巻くセラチニ質のツルリという喉ごしが、蒸し暑い時季の喜び旨肴とて感じがあります。土佐酢で食すのが一番ですが、冷し煮物などもします。

鱧 実物をあまり見たことのない人が多い魚です。関西では家庭料理にも使われると言われますが、海山の水槽で賢下さい。はもは古語の食む、咬むからきています。うなぎやうづほに似て細長く鋭くつなげた歯が数列生えていて、口は完全に閉じられず、鱧魚という感じですが、小骨が多く皮の際まで伸びているので必ず骨切りをしなければなりません。活けのものを使わないと、味料理の仕上がりが格段に違ってくるので、生きたものは値が高く、死んだものは半値以下で取り引きされています。皮目をサッと湯に通した梅肉で食べると、じゅん菜と椀種で、その骨切りの開いた様かぼたんの花の様は、ほとんはもたれで焼きはもずしにしたり、マスゴウを巻いた天婦羅、旬の新ごぼうと柳川、8月中旬には早松茸と土瓶蒸しと料理用途の広い魚です。あつし身が厚いように真白なので高級生鮮の原料にもなり干して焼いたるき皮は、刺しで酢物、和え物にします。

鵜魚 夏の刺身魚という、鱸魚ですが、今年はいさぎが好調で伊豆七島の方より、五ト級の良形のものが入荷中です。皮をあつした刺身、おそとたたいたなめろう、あつ煮、焼物、脂が乗った今がまさに旬です。梅雨が明けると、途端にやせてしまいましたが、来春まで

洗い造り彩々

日中の暑い日さしが、いつの間にか弱い風をほらんだ夕闇と交替する、働いた汗がさっぱりと試わけて、座前おもむろに一膳が置かれ、酒はギンギンに冷やした無濾過生原酒、大きめのロックグラスに氷を入れてもいいですよ。今は冷房かどこでもあるので、お客様もあらうぐりにしてくれ、という言葉も聞かれなくなりました。

活きた肉の魚を冷たい水で洗う刺身の食べ方ですが、これからの時節味わす頂きたい肴です。洗いにもいろいろありますが、**鱧**、**星鰻**、**真鰻**、**鰻**などが格調高い魚であります。鰻の1ト以下のそば、なども良いと思います。まず活きた肉の魚でないと、身が水分を吸ってしまふお話しならぬ、物になさいます。伊勢海老、車海老の洗いも美味しいものです。穴子や鰻なども洗います。鰻は産地で食した肴です。鱧も脂が乗って来て厚からず、薄からず、さき切り、冷たい氷水の中を洗いますと、活きた細胞のひとつひとつがチリチリとほせ舌の上でも爽やかな洗い造りとなり、

神奈川の地酒いづみ橋田うえ

育言ドビーカーの朝神奈川のほほ中央海老名と厚木の間の下今泉にある泉橋酒造の田うえに参加して来た。4月の幻の酒を飲む会、専務の橋場友さん、釜屋の寺田君と約束通り、晴野雄町の田うえである。息子のエイキと幸子と石沢酒店の4人で、いち番到着の私たちは、エントリも早々とすまし鼻息、足袋などを履いて用意ろ端、いつでもいせなめんなよ、オしたち、あ、フロたせなど、回りに目をやりつつ、早るじを落ちつつ、田うえの開始を待つのでした。すると来るは来るは、いらつや、るは、老若男女おろさんたち、約20人以上の参加者である。スライなあ、地元の人かなあ、などと、言っている、今回は、二面の予定を三田田うえにします、という事であった。田んぼに入るのは、ひさびさぶりである、ここに、かに地酒のである、それは、30分間隔で、紐にそって植えて下さる、苗は、東づつです。なぬ、前進前へ、進んで植える、ヨロヨロと足を抜き、前へ、息子のエイキは、ヨロケに度、私の、ミツ、半、余、に、さわるので、三、と、わん、ねえ、か、など、騒ぎ、怒り、小、時間、ほど、向う、岸、に、つ、いた、ので、した、後、ろ、を、ふ、り、返、ると、どう、見、ても、真、子、と、は、な、く、ヨ、し、て、い、る、父、う、ち、や、ん、典、が、人、じ、ん、な、と、言、わ、れ、ら、う、ら、う、と、吟、ぶ、私、な、の、で、した、川、で、足、を、あ、ら、う、お、弁、当、を、食、べ、晴、野、雄、町、を、頂、いた、良、い、酒、で、あ、る、船、刈、り、も、こ、う、お、父、つ、つ、

水無月 紫陽花 蝸牛 青蛙 蜜柑の花

夏の最高級 天然旬白身 **真子鰻** 1500
 薄造り(ほろ造り) 生でも焼きて可
岩牡蠣 1600
 いわ かけ特大京都舞鶴
鶏魚 800
 いさぎ 刺(さ)り
鯖 700
 たかへ 伊豆旬魚
 煮つけ 900
鮭 700
 あゆ 解凍 焼 700
 うまか焼 600
 しめあゆ 600
 次女寿司

活は毛 **鮠** 900
 ちり 棒寿司 900
蝦蛄 700
 九州大分しゅうご 活ゆり大物
ほたる海老 900
 北海大甘えび
鮎 600
 あゆ 解凍 焼 700
 うまか焼 600
 しめあゆ 600
 次女寿司

鮎 900
 活 常盤の
初鱈 900
 4.5kg かけ毛
 手二枚(煮)の
 コリヤニツケの
活車海老 600
 おこり
伊勢海老 4000
 頭味噌汁つぎ
ほえぞ 1200
 つぼ焼
ほら自身 1200
 つぼ焼

鱈 800
 九州釣りあじ旬
活鮫 700
 生(北海だこ)
鮪 2000
 極上インド
生うに 1500
 北海道厚岸町
活穴子 1200
 湯びき
 白焼き
 天婦羅

大豆車海老 700
 そとまめ
蕪梅漬 400
 りんごよう(自家製)
浅葱 450
 天然ゆり科
自さらた 700
 じかにかけ梅おぼろ

蕪菜 500
 いゆんさい
浅葱 450
 天然ゆり科
自さらた 700
 じかにかけ梅おぼろ

五三竹 500
 木の芽おと知え
柳川鍋 800
床伏 700
 とこぶし
天むす 700
 車海老茶巻

賀茂茄子 800
 京都の毛
田楽 500
床伏 700
天むす 700
鯨 900
 日本食文化を伊豆

立田揚 900
天村各種 穴子 車海老
酒盗 450
保夜塩辛 450
かにのみ 450

このわた 450
蟹烏賊塩辛 450
茶漬 450

あと数ヶ月この場所で営業します(笑)

海山野川の恵み

旬の素材を、日本全国から

盛り込んだ地酒を楽は店。



美西の卓魚割烹 海鮮山鮮

川崎市中原区南坪152
 TEL(433)4111

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

調理店主 渡辺栄治
 コース名約承ります。

いす橋	神代	能代	伝心	上手	田酒	天狗	越前	純米
日高見	山鶴	へト!	萬寿鏡	手取川	満丹泉	舞花垣	梵菊姫	吟醸
	出羽	諏訪	魚の翁	渡舟	浦霞	富久長	酒一筋	古酒