

海山便り 夜長月 5号

前略のんべん様。

我海鮮山鮮も七周年を向えました。店の前の道路拡張に伴いた月と十月いっはの営業となりました。ここで旨酒旨肴を提供出来るのも四十日位でしょうか。バラツクの自然の店を友達の手を借り、三ヶ月程かけて床を張ったり壁を直したりして海鮮山鮮店に出来上がったのついでにこの前の様な気がします。バブル期が終った頃の開店だったので酒、魚にこだわる店はやはり先輩におかきを受け、同業友人らにも今につぶれるなど囁かれ、あんな場所へ高級魚、高級酒じゃないだろうと親にも言われたのでした。たけんとも、オイル自分か旨いと思っ酒と美味しいと舌が喜ぶ魚で商売したいんだと我が儘言わしてもらってマツという間に七年経ってしまつたのです。これも偏に來て頂いたお客様のおかげです。ありがとうございます。あと短い間のこの小宇宙でがんばりますのでよろしくお願ひ致します。(笑)

二枚に開くのも小さいので良く切れる小出刃で丁寧な仕事をしなければなりません。頭を落とす内臓を出し氷水に浸し、開くのは冷蔵庫に入れ、塩を振るのも慎重にし、又、冷蔵庫に入れ、塩の回り具合に刻みに気遣い、塩を洗い流し、ざるに並べ、冷蔵庫で水を切り、良く冷やした酢で漬けて、今度も分単位で酢からあげ皮目を合わせ、また冷蔵庫で酢を切り、出来上がるまで、少しでも新子を温めてしまつと、全部が台無しになつてしまつたので、手早さも要求されます。まあ手順は小、鱈全般に言える事ですが、良い魚には強い塩や長時間の酢漬けの必用が有りません。魚本来の味が無くなるからです。酢は、鱈の好きな人もいらつせやいます。がそれは、それ新鮮な魚のメ、物も別ものとして味わって頂きたいものです。家庭で干物を作る方も、多々と思ひます。か、塩法海程の塩水で30分漬けて、冷蔵庫で約一時間寝かせて干す。も、新鮮な魚程、塩を良く吸う事を覚えておいて下さい。刺身は、食べられぬ魚の場合には、逆に強く長く塩漬してあげなければなりません。脂の有り無しでも同じ事であり、鱈も、そろそろ出始めました。旨い、光り物で秋あかりの、お、お、一杯、日本人で良かったあ、と思ひ、秋です。

長月旬魚彩々

今、まさに旨い、と言えは、秋の魚です。よ、ね。七月の終り頃、北海道の厚岸より、漁が始まつた頃は、一本1200円という値で市場に出た秋の魚です。が、ようやく、い、ち番、大きい、特大、サイズも、40前後で、値段も落ちつてきました。た、た、と、太った秋の魚は、焼いて、良い、刺身、寿司、梅煮、揚、げ、お、ろし、と、何んでも、旨い、!!。刺身で、残る、いろ、ワタも、胃袋から、ウロコなどを、絞、り、た、し、マル、ミ、ホ、イ、ル、で、その、まま、焼、いたり、味噌と、合わせ、酒、味、淋、正、等、の、汁、で、肝、み、そ、を、作、つ、たり、する、と、ほ、ろ、苦、い、味、は、酒、旨、酒、旨、と、なる、事、受、け、合、ひ、です。全長40cmの特大が、4年物、30cm前後のス、パー、100円、売、り、が、こ、ろ、3年物です。油の乗りも、特大は、同じ、秋、の、魚、と、は、思、え、ぬ、程、違、い、薄、皮、を、取、ら、ず、皮、を、あ、ぶ、り、焼、き、に、し、ま、す、と、寿司、に、に、ま、る、に、も、脂、です、べ、り、手、を、一、回、ク、拭、か、な、け、れ、ば、な、ら、ない、程、な、の、です。でも、新鮮な、青、背、の、魚、は、飽、き、る、事、の、ない、独特の、旨、味、を、持、つ、て、い、ま、す、世、に、光、り、物、の、好、ま、が、多、い、の、も、納得、です、よ、ね。光、り、物、と、い、え、は、小、鱈、。寿司、種、に、は、欠、か、せ、ぬ、こ、品、。この、時、季、に、な、り、ま、す、と、さ、い、位、の、新、子、と、呼、ば、れる、当、歳、物、が、出、回、り、初、も、の、な、ど、な、り、ま、す、と、驚、く、程、の、高、値、を、呼、ぶ、事、が、あ、り、ま、す、が、長、風、の、良、い、寿司、屋、の、大、将、は、や、せ、我、慢、と、負、栄、で、初、も、の、新、子、だ、と、い、ふ、と、お、客、に、振、返、ら、ま、う、の、で、あ、り、ま、す、。5cm新子は、又、手、間、の、掛、か、る、も、の、で、

旬の日本酒用語 温燗ちびぢみ

夏期の熟成を経て、秋口から出荷されるのが最も旨い風味に優れるといわれてきました。春先に火入れ貯蔵し、秋に入ろ火をいれず、冷やのまま樽詰されたことから生まれ、た言葉です。つまり夏を越して調熟した生詰酒です。通常清酒は商品となるまで2回の加熱殺菌が行なわれ、一回は貯蔵される前、もう一回は瓶詰される前で、この二回の火入れをしないものを生酒と呼びます。瓶詰前のみ火入れを行なったものが生貯蔵酒です。や、や、こ、い、こ、い、こ、よ、ひ、や、お、ろ、し、は、貯、蔵、前、に、火、入、れ、し、た、生、詰、酒、と、い、う、事、で、す、。この、時、季、に、蔵、元、か、ら、出、て、く、る、生、詰、酒、は、ひ、や、お、ろ、し、と、表示、さ、れ、て、な、い、酒、も、あ、り、ま、す、が、季節、節、物、で、は、な、く、長、く、愛、し、こ、う、事、だ、と、思、ひ、ま、す、。生、酛、天然の乳酸菌を取り込みながら、雑菌を駆逐し、純粋酵母を育てていく旧来の仕込み手法です。山、産、生、酛、の、作、業、の、な、ど、一、番、力、を、要、す、る、山、卸、(米を摺りつぶす工程)を廃止した生酛の改良法。生、酛、山、産、酒、供、に、濃、厚、な、風、味、が、あ、り、爛、に、し、ま、す、と、旨、い、。滋、養、酒、質、に、立、ち、は、た、か、る、酒、で、あ、り、ま、す、。あ、あ、生、酛、生、唾、秋の夜長ひやおろし生酛山産酒旨肴、では、又、(笑)

長月旬魚旨肴

活穴子 白焼き 天婦羅 1200
 活穴子 湯びき 煮穴子 寿司 900

特大さんま 刺身 600
 秋刀魚 寿司 1000
 小鯖 旨つまみ 8600
 さんき 塩焼 3200
 煮子 魚 塩し 1200

鯖 刺身 800
 立田揚 生うに 刺身 1200
 生うに 刺身 1500
 刺身 1500

鮮 刺身 500
 活刺身 700
 活車海老 活鮮 薄造り 1200
 活鮮 薄造り 1200

鮑 造り 3500
 地蛤 700
 菊香 700
 木の多料理 新銀杏塩煎り 600

えぞほら貝 1200
 小桂かき揚 700
 沖どり生 鮮 洋風刺身 700
 押し寿司 900

土瓶蒸し 雑炊 珍味 450
 例 秋刀魚 味噌 小桂糸の子かき揚

◎海山おまかせ料理 九月十月限定肴
 七年間のご愛顧に心えて。

お通し 三ヶ点 焼肴 揚肴
 例 秋刀魚 味噌 小桂糸の子かき揚

刺身 旬魚 小鉢 珍味 和え物
 例 鯖 鰹 秋刀魚 活刺身

◎本醸造酒 燗よし 冷やしよし
 少量のアルコールを加えて、さらりとした飲み口を求めた酒。そのアルコール添加量は仕込みに使われる白米の重量量の10%以下と規定されています。味わいは淡麗ですっきりとしたものが多く、純米酒とはまた一味違う、軽やかな風味があります。

九月十五日、九月二十日
 通常営業致しませす

美酒の卓
 海鮮山鮮 04433411

所醬油!!
活皮はぎ刺身 2500円

鮫刺身 4900円

北海大さばら貝刺身 1200円

大はら刺身 900円

地蛤焼き 天30分 吸いもの 各 800円

北海道刺身 焼たこ 各 700円

黒鯧刺身 1200円

白鳥賊刺身 天30分 各 800円

あらかぶと煮 1200円

けそゆき 天30分 各 450円

お新香盛り 400円

北海道産 生うじつまみ 1200円

魚田塩焼き 子持ち 800円

鰯大さ 刺身 1500円

小柱かき揚 800円

菜螺刺身 2ほ焼 各 1300円

鶏魚 刺身 900円

珍味 鱈の酒漬物 450円

刺身盛り合せ 一人前 10品以上盛り 2500円

三占盛り 1500円

右茶漬け各種 600円 梅本山菜 450円

自家製珍味

いしかわのこいもなす

石川小芋茄子 700円

揚げ煮 700円

きのこ天ぷら 600円

きんなん大 銀杏塩煎り 500円

さつま芋廿十煎餅 500円

はまぐり 地蛤の雑炊 1000円

しらこ 生白子 ほん酢 900

湯葉包み揚 1200

やなぎかれい 海自安子 柳鰈一夜干し焼き 2500円

若車海老刺身塩焼 500円

てんのおじか 天王寺 無心車海老 あんかけ 700円 大阪の大かぶ