

海山便り 文月 47

前略各兵衛様。

新店舗に移って半年以上が過ち何か厨房にも慣れ仕事も捗る榮若君と感心です。六月の頭の土曜日岡山酒二筋利守酒造へ赤磐雄田米の田植に行来ましたが朝一の修行機に乗り遅れ田に着いた時すでに皆様おにぎりを召し上っていらっしゃいました。まあしょうがないと整然と並んだ田んぼを眺むのを今年の広島での全国新酒鑑評会では見事金賞授賞の田村杜氏利守酒造の皆様お目出度うございます。我々海鮮山鮮では人気No.1の酒二筋「栄治」も喜んであります。甘口たか辛口たかではなく本当の旨い酒が世の中にもっと広く認められる時代になればヨイなあと思っております。 (栄)

鰻 梅雨の水を吸って旨くなる魚の代表です。はもは古語の食む咬むからきています。確かにその生命力は強く活められても長時間身は生きてますし咬みつきます。海の中でも猛魚ぶりを発揮しえぶやから小魚いかにたこまて食べる肉食性の魚であります。体形は細く長くうなぎやうつほに似て鋭くかた歯が生え口は完全に閉じられず開いたまま。深さ50cmの岩礁やせんご礁近くの砂泥にすんどります。小骨が強く皮の際まで伸びていまるので必ず骨切りをしなければなりません。関東ではなじみお薄い魚ですが特に京都では古くから好まれていて夏の味の一つです。湯引きして梅肉で食ぶるはもちりアスパラで巻いて揚げた天婦羅はもの骨で造ったたれをつけて焼いて酢飯を抱かせた寿司など料理してあります。

蝦蛄 西方の漢字とも虫は動物を蝦の段は外皮をかぶる蛤の古はかたいという意味で蝦蛄はかたい殻をかぶった動物を表ししやこにあてています。

旬魚旨有

鰯 40cmクラスの良型は伊豆七島からやて来ます。活められたブルーの瞳のこぼろは驚くほど脂がのこります。腹には卵白子を抱えとりま。トロリとろける白子は美味しいです。身のほうは皮目に湯をかけ冷水にとり松皮造りで皮と身の間の旨い所を山葵醤油でパリ磯魚特有の脂を満喫できます。かぶこは塩焼。煮付け骨までしゃぶりつけます。こやつは梅雨明け位でやせてしまうので今がチャンスという訳です。

鮓 海山では和歌山産の半天然ものを使います。秋にリでふ化した稚魚は海に降り春再びリをさかのぼって中流域で成長し秋になると下流に降って産卵しやがては短い一年の命を終えます。このことから年魚と呼ばれ独特の香気から香魚とも呼ばれています。店では背開きしたものをつまか内臓と清けてつまか焼き腹開きにしてつま塩をあて酢にサッとつけて酢飯を腹に詰め姿寿司にしたりしています。

殻付きのしやこも今だけの味です。えぶとかに混ぜたような味はマニのちも勿いと思いき。生きたものを塩ゆでにし腹部の緑の汁を切り落として殻をむいたものを山葵醤油で召し上げて頂いています。頭の所にしやこのつめが二つあるので忘れず食べてほしいものです。

鮓 海山では和歌山産の半天然ものを使います。日本で食用とするのはあかかますとやまこかますとはいえこれらも小さいながら歯が鋭く貪欲なところは変わりない。40cmくらいのものが美味。小さいものは水っぽく身がやわらかすぎます。上品な味の白身魚で皮目を火で炙ったりすると脂がニラニラとなりたたき棒寿司共に良いお味です。特にひと塩をあてて一夜干しにするとほどよく身がしまつてよいに美味。初夏頃から脂がのこる夏の産卵期には脂肪の固まりという状態です。

太刀魚 その名の通り銀白色に光りまことに太刀を思わせる風体。これがやばい旨い。皮目炙り刺身。寿司。揚物。焼物。何でもイイ。

文月旨肴

岩牡蠣 いわがき 各1100
生でも焼でもフライ

鶏魚 いさぎ 刺身800
煮おろし700

鮎 あゆ うろか焼700
×あゆ刺身700
姿寿司1000

鱧 はも ちり700
天婦羅800
梅川鍋900

太刀魚 たちう 刺身700
塩焼800

鮎 かます たたまき700
一夜干し1200

殻蝦蛄 しやこニ尾(大) 700

鱧 きす 刺身500
天婦羅500
寿司1000

鱧 すずき 刺身900
寿司600
かぶと煮1200

きんぎ 塩焼・煮つけ 各3200

活穴子 あなこ 白焼・天婦羅
湯ひき

東海老 あどり 塩焼刺身各600
寿司

鮎 くいら 刺身900
音揚1000
赤700

北海蛸 たに 刺身・唐揚各700
あぶり・酒蒸焼各700

槍烏賊 やりい 刺身・天婦羅各700
下止め・揚各450

生うに 北海道産 刺身1200
寿司800

栄螺 1200
本おろし貝 1300

文月旨肴

鮎 あわび お造り
ステーキ
水貝 各3500

賀茂茄子 か 田楽500
車海老750
あんかけ

蓴菜 いゆん 土佐酢500
赤出し汁350

冬瓜 とうかん 海老とほろ
あんかけ 600

おまかせ二五口料理

焼き物一揚物 前菜
鮎うろか焼き
小柱かき揚げ

刺身三豆盛り 四豆盛り
付き

錫吟醸粕漬焼き まのなかつを 800

かにみそ 450
蟹烏賊沖漬け 500

鯉酒造ほろ塩辛 450

蕨 わらび 450
本浸し