

自蹊庵便り

平成二十四年文月

NO 96

―食材今昔 甘鯛に寄する想い―

日本料理に携わる料理人ならば、誰もが恋してやまないと云っても云い過ぎではないほどの魚があります。それは甘鯛です。関西では「ぐじ」と呼ばれています。かつて小浜で何度か仕事をした折、漁港で出会った惚れ惚れするような甘鯛、市場の人の表現が忘れられません。「赤ん坊が風呂から上がったような色をしているだろう。牛の涎よだれのようななばねばした粘液がついているだろう。最高だよ、最高！」魚河岸に働いていぶし銀のようなおじさん達、いなせなお兄さん達まで甘鯛に負けぬ、まさに、風呂から上がったようなつやつやとした勢いがございました。二十年前の頃の話にございます。

その昔、京都に一番近い海というところで、京へ京へと運ばれた荷の中に、一塩鯖と共に塩ぐじも入っていたに違いない、京に着く頃には程よく塩がな

じんだと云う鯖街道「京は遠くても十八里」と云われたように、約八十キロ、歩いて丸一日かかったそうでございます。小浜から京まで幾通りも行き方があったようで、その一つに創業が安土桃山時代で街道茶屋から始まり、江戸中期には料理茶屋として名を馳せ、今も京都を訪れる人々を楽しませてくれる平八茶屋さんがありますが、この店が若狭街道の入口にあたり、若狭から夜を徹して運ばれた一塩ものがこのあたりで程よく塩がまわることから、都の食通が集まったとも言い伝えられております。

ことほど左様に昔から愛されてきた甘鯛、一キロ前後のものが一万円を超えておりまして、秋から冬は上等な一品物をお兄さんによく押さえておいてもらったものです。市場の中でもとびきり腕の良いセリ場のお兄さんを紹介して頂き、この人が健在な限り茶事

きものにございます。有り得難き故に有難うという意味を常、嘯みしめての仕事にございました。

東京が不夜城の頃、上物はみな築地に吸収され、「若狭からの本当の若狭ぐじを入れたいのやけど、こつちにはなかなかまわってきまへん」と京都の料理人の嘆きの聴こえた時代、仕事上、地方の漁港に寄るのが何よりも楽しみであった私も、金に糸目をつけず東京の料理屋がみな買ってくれるので：と雑魚しか残っていませんがっかりしたこともしばしばです。

甘鯛は細造り、酒蒸し、若狭焼、燕蒸し：と、これほど茶事懷石にピタッとはまる魚もないのでは：と惚れ込んだものです。鯛よりほつこりと水分を含み、得も云われぬ優しい甘さを口の中に広げてくれる、鰹えび以外はいとおして何も捨てられず、誠に骨まで愛した魚にございました。

江戸中期から後期の最盛期には一日に牛馬八百頭が荷を運び通ったという宿場の賑わい、大正三年に国鉄の小浜線が出来てからは鉄道便、小浜の早朝

のセリにかけられた魚は五時の一番で貨車に積まれ、十時には京都の二条駅につき、待ち受けた業者の手で市場に運ばれたとか、昭和二十八年頃には無蓋車にまで魚があふれるように積み込まれたと聞いております。昭和四十年代、保冷技術の進歩と共に一気に関東まで運ばれるようになりました。お陰で私のような者までその恩恵を被り、細腕の出仕事屋ですから、料理屋と違い精々一本買いにございましたが良い仕事をさせて頂いたように思います。

器量の優れた魚は鱗さえいと美しく、焼き物には残したい衝動に駆られたものです。本来の若狭焼というのは最も古くから伝わる代表的なもので、一塩した甘鯛に酒をかけ、鱗まで食べられるように程よく焼き上げるのだそうです。すき引きして焼いたのでは見やせて見栄えも一段と落ちます。昔から京都の人にとっては甘鯛は貴重な魚ですから、鱗まで賞味できるように考えられたのであります。

今、時代は移り、グルメブームの頃を堺に、鱗まで食べるお客がいなくな

の出仕事は安泰だと安心しておりましたが、そのパートナーも亡くなられて早十年、日本が一番力があつたとき、市場は活況を呈して面白いように思い通りの魚が上がり、鯛なら一キロ前後のものを：と、電話を入れておいただけで、確実に手に入ったのも今は昔の話になりました。甘鯛をさばく時、口から太い釣り針を抜くのが楽しみでした。大海を泳いでいた一本釣りの証拠です。ようこそ細腕の私の処に泳いできてくれました。今日のお客様の口にか、わくわくと胸の熱くなるような思いにございました。漁師の方に感謝、市場まで運びくれる人に感謝、景氣の良い頃は夜中の二時頃などトラック輸送車で渋滞を招くほどの混雑ぶりを出張料理の折々よく目にしたものです。

市場にてセリにかけられ、目利きの達人のお世話になり、有難い有難い届

り、鮎の皮まで残されることもありま

す。魚の美味しさは皮と身の間の脂が絶妙な旨味となる処に醍醐味があると思うのですが：。あの魚の細胞が生きている間にする浜塩の加減など、舌の記憶も薄れ幻の一品にございます。

命をかけた釣り人、運び人、買い人あつて始めて確かな物をお届けできたのも昔の話になりつつあります。その熱き思いと共に身を粉にして働き続けた人々もみな老いの只中、若しくは入口におります。次なる若き料理人達は、今様の進んだ技術のもと真空にて届く刺身を使い、手仕事いらずの時代に突入でございます。されど日本は豊かな島国、海の幸、山の幸の宝庫、手仕事をこよなく愛してきた先人の知恵と共に、忘れてはなりません。今日の料亭、日本料理屋さんがあの気品ある手業の料理と格式を、次なる世代に継承していかれることを願うばかりにございます。

各種教室御案内

各教室とも単発参加承ります。
電話又はFAXにて前日まで。

茶事教室

文月の茶事（七夕）

七夕の節句に寄せて

七月八日・九日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万一千円（八日）

一万円（九日）

八日は篠笛の福原友裕先生による演奏がございます。

葉月の茶事（朝茶）

八月十二日・十三日（日・月）

席入 午前六時

会費 一万円

日本料理の会

※特集カリキュラムで行います

レシビ集作成のため第三日曜に移動します。

七月十五日（第三日曜）

煮物碗

八月休み

午前十時

会費 五千円

和菓子の会

七月十二日（第二木曜）

銀河（葛）他

八月休み

午前十時

会費 三千円

出来上がりはお抹茶一服と共に賞味頂きます。（お土産あり）

手作り工房の会

七月十三日（第二金曜）

コーンポーク

ピクルス三種

八月休み

午前十時

会費 三千円

男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

七月十二日 午後二時

八月休み

会費 五千円

江岑宗左茶書の読書会

七月十八日（第三水曜）

茶書掲載の昼食有り

午前十時～午後一時

会費 三千円

薬用今仕事（ドクダミ 十薬）

五月六月は一年の内でも最も忙しい月でございます。ドクダミ、忍冬、蓬、公孫樹等々、みな梅雨が明けやらぬ内に収穫しなければなりません。陰干しして乾燥させたものを二・三cmに切り、空き缶などに保存しますが、ドクダミ等は、半紙を二枚程敷いてフライパンで気長く焙っておくとカビが出ず甘味も増して美味しくなります。梅雨時は体調の崩しやすいとき、基礎体力をしっかりとつけ夏に備えたいですね。

ドクダミの採取は、高血圧、動脈硬化の予防には必ず花のあるものを選んで採ります。

昔から十薬と呼ばれ、整腸、利尿、解毒、消炎、動脈硬化の予防等、万能薬として調法されています。

す。腫瘍に生葉を焙り貼ります。湿疹、ニキビに生汁を塗布します。蓄膿症、慢性鼻炎、膈炎に生葉汁を挿入します。あせもには洗濯用のネットなどに入れお風呂に、これは花や蕾がついてなくても、常時生葉を摘んで利用、白いの気になる方は干したものを！

※今枇杷が盛り、種を捨てずに酒に浸しておくとか粧水として使えます。詳しくは次号にて、種を冷凍保存しておいてください。

献立予定

文月の茶事（七夕）

向付 鱧の葛打ち

瓜ソーメン

梅肉ソース

煮物椀 天の川見立て

長芋の含め

五色ソーメン

汁 揚げ枝豆

替え 揚げ玉蜀黍

赤出し仕立て

吸口 水辛子

○鱧の季節到来です。一度は、

茶事献立に載せたい一品で

すね。

六・七月は向付に、

八・九月は煮物椀に：

育ちかけのもの、

良く育ったもの、

大きく育ちすぎたものしか

手に入らないときは、骨切

りの後葛打ちをして油で揚

げ、煮物椀や焼き合わせに、

じっくり焼いて焼物や八寸

にもいいですね。

金箔銀箔

オクラ

車海老

○煮物椀は茶事においては

メインディッシュ、五節句に

は少し遊び心を加えて、

華美になり過ぎぬ

華やかさを！

○枝豆や玉蜀黍が最も美味な

る時期です。

濃目の揚衣にからめて、

一口大につんもりと揚げ

ましょう。

焼物 フツコの山椒焼

○さつと塩焼きも美味です

が、山椒の実の収穫時期、

青い実山椒を水煮して瓶に

詰め脱気して保存しておく

と重宝です。

つぶして醤油と酒同割の

中に入れておいたものを

掛け焼にします。

ペットボトルの中に醤油

と実山椒を入れておくと

山椒醤油、酒に入れてお

くと山椒酒になります。

預け鉢 焼き合わせ

鶏手羽肉

T字麩 管牛蒡

○新牛蒡の美味しい季節、

手羽肉のスープ煮のような

淡味に仕上げましょう。

○手羽肉から良い出汁が出ま

す。弱火で十分程で湯どめ、

塩味をベースに少々薄口

で香りづけ、冷やし鉢で

も！

箸洗 大徳寺納豆

○大徳寺納豆一つまみ程を

麵棒で伸ばし（二〜三ミリ）、

金箔銀箔を散らし、小さな

星型で抜くのも一興かと！

八寸 海老頭せんべい

里芋の芽塩焼

○赤ん坊ずいきとも云いまし

ょうか、今ならではの畑の

見つけものです。

湯斗 香の物 こげめし

沢庵他 畑菜浅漬

主菓子 天の川（葛仕立て）

干菓子 水星（金平糖）

強肴

揚げ茄子の

胡椒酢和え

パプリカ星散らし

葉月の茶事（朝茶）

汁 冷やし利休汁

胡麻 大葉

葱 トマト

赤出し

○朝茶は早朝ゆえ体を優しく養う献立を考えましょう

向付 豆乳豆腐

蛇の目胡瓜

山葵

つけ汁 冷し銀餡

○葛豆腐を無調整の豆乳だけで仕上げてみました。

味醂と塩が隠し味程度に入っています、昆布の水出し8対葛1を二十分

三十分ほど煉り上げ、喉ごしの良い物を！

煮物椀 生麩の茶巾絞り

鶏挽肉 玉葱

白玉

吸口 結び畑菜

○生麩はラップに挟み、麺棒で薄く伸ばして利用（専門

店で薄く下敷き状に加工されているものを見つけたら、冷凍保存しておかれると便利です。）

焼物 三豊茄子の田楽

○香川県の三豊から苗を送ってもらい、千葉で育ててくださっている方から分けてもらっています、絶品です。是非お試しを。三豊に問い合わせしてみてください。

箸洗 岩梨 針生姜

八寸

昼顔の花酢漬のし烏賊

○昼顔の花、葉共に滋養強壮、疲労回復に優れています。是非お試しを！

○烏賊は一干ししたものを叩いて

主菓子 朝顔（煉切）

干菓子 生姜の

てんもんどろ

○生姜はべっこう色になるまで、シロップ漬けにしたものを生干しに！

預け鉢

出し巻き玉子の

つゆ生姜餡

○出し巻き玉子を焼物、茄子を焚き合わせに：と迷いましたが、ほっこりした熱々をつゆ生姜餡でお出ししてみたくなりました。

湯斗 香物

こげめし

○朝茶の折は料理全体の量を少なめに、香の物を常より多めにたっぷり冷やして鉢に盛りましょう。

鉢も良く冷やしましょう