

DEPARTURES

デパルチャーズ日本版

SUMMER 2005 VOL.06

L'Art de Vivre dans le Lac Léman

レマン湖畔の優雅な暮らし

ようこそ、氷と温泉の国へ

珍味と呼びたい最高の生ハム



添った出汁にくぐれば、鮭の身が引き出れる。脂が乗ってしっとりとした身に実に滋味深い。「はもしゃぶ懐石」は¥18,112

京の川床で味わいつくす鮎 貴船 右源太・左源太

門上武司・文 ハリー・中西・写真
Text by Takeshi Kadokami Photographs by Harry Nakanishi

京都の夏は猛暑である。盆地特有のねっとりとした逃げることのない暑さが、街全体を覆いつくす。その夏をいかに涼しく過ごすか、京都の人々は種々の智恵を働かす。

一つに川床という趣向がある。

5月の声を聞くと、鴨川や貴船に夏の風物詩・川床が始まる。鴨川といっても御池通りから五条あたりまで。市中ということもあり、幾分観光要素も強い。一方、貴船は貴船川上流に位置し、市中とは確実に気温が違う。10度とはいわないまでもそれに近い温度差がある。鴨川と貴船の川床のいちばんの違いは、清流に足をつけることができるか否か。貴船は可能となる。

貴船の料理旅館「右源太」季節料理「左源太」の夏には、二つの楽しみがある。一つ

は清流と涼風をたっぷり感じながら活川魚料理を食すること。もう一つは昨年改築を終えた二室。まるでバリ島の壮麗なリゾートホテルを思わせる客室である。

「世界に通用する宿であり、料理を目指しています」と主の鳥居宏行さんはきっぱりと言いつける。学校卒業後、アメリカの日本食レストランや京都のホテルでマネージメントを学んだ経験。また家業を継いでからの食べ歩き、加えて京都の料理人始め世界の料理人とのコミュニケーションの深さなどの要素が、宿と料理にすべて傾注されているのだ。

まずは料理である。夏はやはり琵琶湖安曇川産の鮎がメインとなる。料理は素材だが、その扱い、つまり調理法によって生ずる違いは大きい。鮎は、焼き方に留めをさす。鮎自身



鮎は別名「苦魚」と呼ばれる。清流で育つ鮎独特の良い香りを存分に堪能したい



主の鳥居宏行さん

Information Contact ●貴船 右源太・左源太
京都市大宮区和馬貴船町76
Tel. 075-741-2146
http://www.ugenta.co.jp

右源太 宿泊料金 一泊二食付き(1名)洋定¥39,900〜

和定¥45,150〜(共に税・サービス料込)

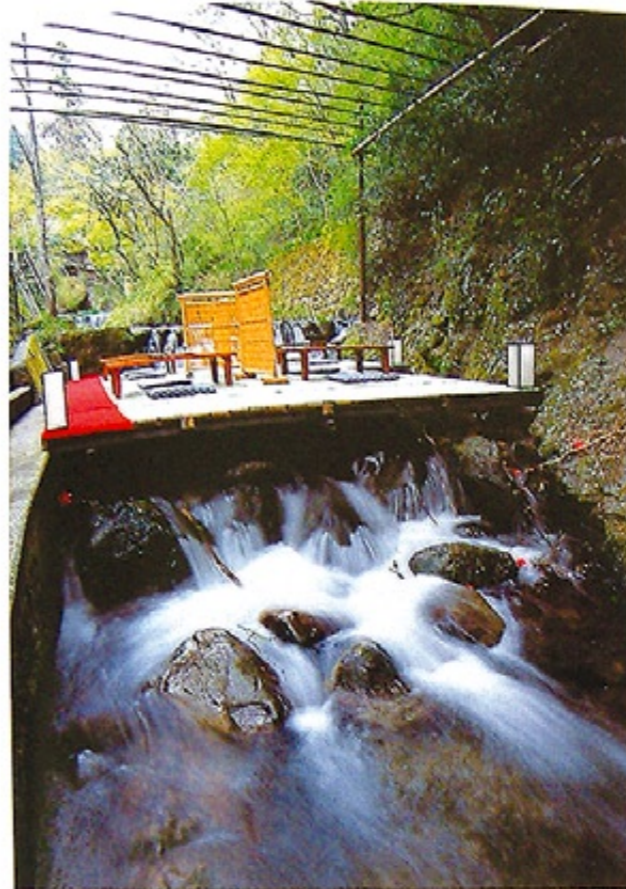
右源太・左源太 焼石料理(川床は5〜9月)
※昼11:30〜16:00(入店14時迄) 夜17:00〜21:00(入店19時迄)
(料金は¥2,245〜(7.8月の土日祝を除く)
¥10,867〜(7.8月の土日祝)

夜¥10,867〜(共に税・サービス料込)

*左源太は7.8月のみ営業

が持つ脂分をいかに頭のところに寄せ、それをざりざりまで火を入れることができるかにかかっている。写真をよく見て欲しい。焦げる寸前までの火入れである。頭はまるで煮干しのように香ばしく、凝縮した旨味を呈する。もちろん頭も中骨も、なんんの抵抗もなく胃袋にすくと取まってくる。鮎特有の苦玉の持つ苦味と、身のほくほく感と若干の甘さすら感じる食べ味に、鮎のすべてを食べ尽くした満足感を得る結果となるのだ。

鮎をダイナミックに味わいたいのなら夏限定の「鮎食いきりコース」がある。先附の鮎のうるかと鮎のなれ寿しに始まり、鮎の吸物、造りは鮎の背越しと洗い、煮物は鮎と賀茂茄子、焼物は前述の鮎姿焼、揚物は鮎の唐揚げ、酢物は焼鮎、鮎茶漬けと、まさに鮎のフルコ



鮎のせせらぎも同じ感じられるのは、貴船の川床ならでは。お天気の日は、館内の食事となる



右源太の和室。畳でゆったりとくつろげる



右源太のワインセラーには、貴重なワインセラーも



右源太の洋室。4名までの宿泊が可能

ース。鮎も調理法によってこれほど味わいに変化に富むのかと、驚きと感動を感じる献立であらう。

とはいえも京の夏には、もう一つ逃せない素材、鮎がある。「はもしゃぶ懐石」という献立を並べると吸物に牡丹鮎があり、造りに鮎を添え、合肴に鮎しゃぶを味わうことができる。もちろん鮎も何品か加わる。

どのお酒を選ぶにしても、貴船川の清流と涼風と涼れながら美味に舌鼓を打っていると都会の喧嘩からは全く隔離された世界感が感じられる。心と肉に存分なゆとりをもたらすのだ。

宿が分けて二室。どちらもメゾネット構造で、スタイリッシュな洋と和に分かれる。アジアでは最高級クラスとされるリゾートホテル・

アマングループや湯布院の「亀の井別荘」や「玉の湯」などを視察したところから発想を得た。この二室はこれまで京都にはなかった宿である。室内の浴室はもちろんのことながら、二階には露天風呂を配し、吹き抜けの部屋にはコンピュータなど最新の機材を設置するなど、確実に時代の流れと要求を巧みに取り入れた設えとなっている。和では間が狭、洋では暖炉と室内に炎があることの温もりと安心感を知らしめた結果である。

部屋は貴船川の流れを見ることができれば、山の緑を満喫することも可能。いかに心をリラックスし、時間の流れをゆるりと感じさせる工夫がいたるところに隠されているのうれしい限り。先程の間が狭や暖炉(夏は残念だが)はもちろんのこと吹き掛けの空間や、さりげな

く描かれたワインのセレクションや浴室に置かれたアメニティグッズなど主の洗練された視点がしっかり感じられるのが見事である。

冬場は4月半ばまでの「気生根鍋」というスペシャルティがお薦めだ。簡単にいえばスッポンの鍋で、スッポンと猪と野菜を食べる趣向だ。通常鍋は時間の経過とともに煮詰まってゆけど、これは同じ出汁を付き足しても、むしろビュアになってゆくという不思議ながら秀逸な味わいを供してくれるのだ。こちらは秋から冬への楽しみとして残しておいてもらいたい。

京都市中からクルマで約1時間の道程。川床という設えだけでなく、素材を生かし切った料理と、肉体と心を解放してくれる宿が待ち受けている。