

あまから手帖

大人の愉しい食マガジン
amakara techo

2

2007.FEBRUARY 定価780円

特集 魚の旨い店&冬の大鍋・小鍋

【クッキング】
パティシエに習う
本格ジャム

魚が旨くて
しょうがない!

【店】京阪神、魚自慢の21軒
【旅】広島「干物の町」を訪ねる



今宵は仲間と大鍋囲むか、ひとり小鍋で一杯やるか…

美味鍋合戦 冬の陣



下右/「鴨や鶏肉などでも試してみたがどうもダメで、スッポンにはイノシシが最適とわかった」と鳥居社長。下左/貴船川の水音が聞こえる宿泊用の客室。和風オーベルジュというにふさわしいしつらい。食事のみの利用や洋室宿泊の場合は、食事用の部屋でいただくことになるが、こちらも風情あり。

上/猪肉は貴船や篠山産の上質なものを運び、薄切りで。野菜はたっぷり入るが、大根やニンジン、ゴボウなどの根菜は、味を壊すので一切使わないそう。下/鍋の中の旨みを余すことなく含ませた雑炊。フィナーレにふさわしい濃厚さで満足感に浸れる。

上/スッポンは2人前に1匹使う。スープはたっぷりとれるので、後で鍋に足していくのも水ではなくこのスープを使う。下右/天然の猪肉はクセがなく、脂身がまるやかな上、スッポンのスープで煮ることで、肉全体がつるんとした舌ざわりになって味を増す。気生根鍋1人前18112円(写真は2人前、2名への注文。前日までに要予約。4月中旬まで)。下左/京野菜にスッポンとイノシシの旨みと脂を絡ませて味わううちにどンドンスープが温んでくる。



だし味の華麗なる変身 気生根鍋

京都・貴船・料理旅館 右源太



●京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075・741・2146 営11:30~14:00②、17:00~19:00③
 ①無休 ②鞍馬山電鉄鞍馬線貴船口駅から徒歩10分(送迎席相談) ③10台 ④必要 ⑤ほぼすべて可 ⑥座数120席 ⑦10室(2~100名、補助犬・車椅子応相談) ⑧宿泊2名1室、1人39900円~(夕食は気生根鍋)。鴨鍋9660円、懐石10867円~。日本酒1合1328円~。Bワイン3984円~。「ラ・ブスドール・サントネ1er レグラヴィエール」01) 8319円。

引き上げた後がきれいに澄んでいくのにも驚いた。ここに焼餅の香ばしさが加わるとまた一興。
 しばしの間を置き、再び運ばれてきたのは雑炊。卵黄をとりりと崩して、はふはふとしたたく。今までの味わいが弾然となったスープを吸って十分に膨らんだご飯は一粒一粒が旨みエキスといった趣だ。スッポンとイノシシの出合いは異種格闘ではなく幸せなマリァージュ。ちなみに、赤ワインがよく合うと聞いて、素直に「なるほど」と感じたことも付記しておく。
 (撮影/竹中稔彦 文/松本葉子)

「スッポンとイノシシの鍋」と聞いて、それはちょっと無謀ではないか。と、半信半疑で足を延ばしたのは、京の奥座敷・貴船。まず奥座敷にかけられたのは、丸鍋。スッポンと貴船の伏流水、日本酒で作るスープは一日寝かせて味をなじませてから使う。やや醤油の味が勝っているものの、艶のある旨み。これを飲み、身やぶるんぶるんのエンペラを食べると身体がポカポカ。この段階ですでにかなりの満足感である。
 具のスッポンを平らげたところに、猪肉を投入。「低めの温度でゆっくり煮ていくのがいいです」と鳥居宏行社長。その理由は食べ比べてみてもわかった。イノシシって、こじん味やっつた?と思うほど、赤身部分がしなやかで味が深いのだ。「スッポンのコーラゲンで肉がコーティングされる感じがすね」。さらにスープのイメージがさつきと全く違う。ぐっと奥行きが出て濃厚な風味になっていた。
 猪肉の後は、京野菜をどっさり。この野菜の美味しさときたら!で、スープを飲むと今度は不思議に甘やかでさらり。しかも、野菜を

「スッポンとイノシシの鍋」と聞いて、それはちょっと無謀ではないか。と、半信半疑で足を延ばしたのは、京の奥座敷・貴船。まず奥座敷にかけられたのは、丸鍋。スッポンと貴船の伏流水、日本酒で作るスープは一日寝かせて味をなじませてから使う。やや醤油の味が勝っているものの、艶のある旨み。これを飲み、身やぶるんぶるんのエンペラを食べると身体がポカポカ。この段階ですでにかなりの満足感である。
 具のスッポンを平らげたところに、猪肉を投入。「低めの温度でゆっくり煮ていくのがいいです」と鳥居宏行社長。その理由は食べ比べてみてもわかった。イノシシって、こじん味やっつた?と思うほど、赤身部分がしなやかで味が深いのだ。「スッポンのコーラゲンで肉がコーティングされる感じがすね」。さらにスープのイメージがさつきと全く違う。ぐっと奥行きが出て濃厚な風味になっていた。
 猪肉の後は、京野菜をどっさり。この野菜の美味しさときたら!で、スープを飲むと今度は不思議に甘やかでさらり。しかも、野菜を