

新宿&新大久保◎最高の鍋◎江戸創業の老舗◎駅弁◎カフェ

February  
2011  
No.100

2

創刊  
100号  
大感謝号!

# おとなの週末

食を愛する 街を楽しむ 旅に恋する

¥680

これで全部わかる

新大久保コリアンタウン  
**新宿グルメ**

最新ガイド

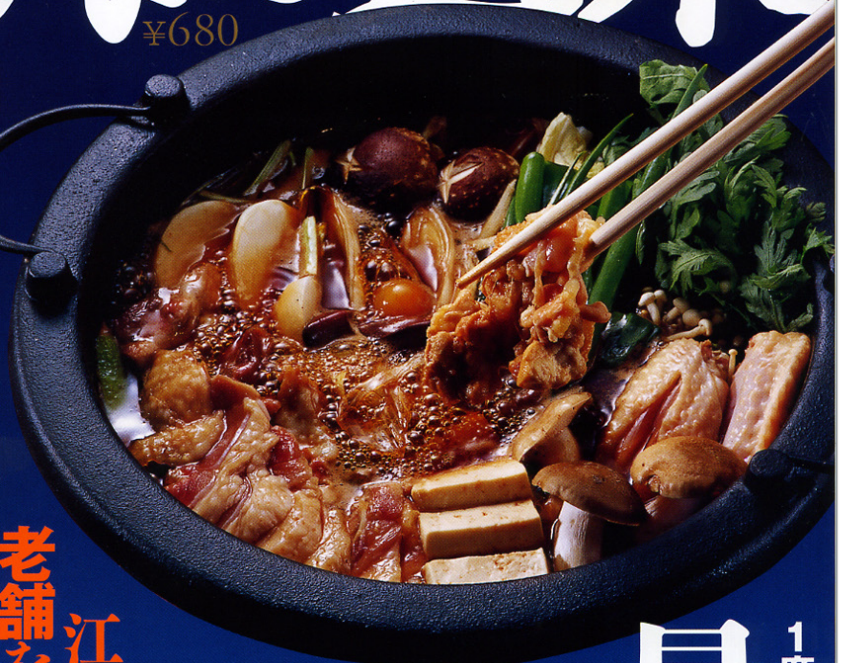
老舗を恐る 江戸時代創業の  
老舗を恐る 覆面調査

大人の  
カフェ  
30店

大阪の高級飲食街  
北新地が変わった!

駅弁  
完全  
制覇

1度は行きたい30店  
最高の  
鍋





料理評論家の山本益博さんの  
おいしい「1カ月間」を読める人気連載です。  
マスヒロさんの「食」の記録と、旨い「へ」の考えはいつも刺激的  
いよいよ冬本番。松茸にはじまり、いなごの佃煮、回転寿司、  
トリユフ、すっぽんといろいろ食して歩いたマスヒロさん。  
さて、クライマックスで味わった最高の御馳走とは？

## 京都・貴船で食す 「気生根鍋」とは

12月某日●夜 貴船⑨「右源太」。  
すっぽんと猪肉（ぼたん）を組み  
合わせた「気生根鍋」を食べにや  
ってきた。まずは、すっぽんをい  
ただき、そのあとで猪肉をしゃぶ  
しゃぶのようにして食べる。すっ  
ぽんも猪もパワーがあつてこの両  
者がぶつかると、味がしつこくな  
ると思いきや、質がいいのが前提  
だろうが、豚肉より甘みの濃い味  
の猪肉が、すっぽんの出汁をまと  
って颯爽とした容姿を見せる。一  
足す一が三にはならず、大きな円  
に変化した味とでも言えばよい  
か。すっぽんを食べたあとなのに、  
肉を一切れ口に含むと、おもわず  
「美味しい！」と声を上げてしま  
った。このあとの、野菜の味も、  
雑炊の味も忘れ難し。すっぽんと  
ぼたんの組み合わせの妙、年末の  
最高の御馳走だった。