

京料理

老舗の逸品

右源太

京都市左京区鞍馬貴船町76番地

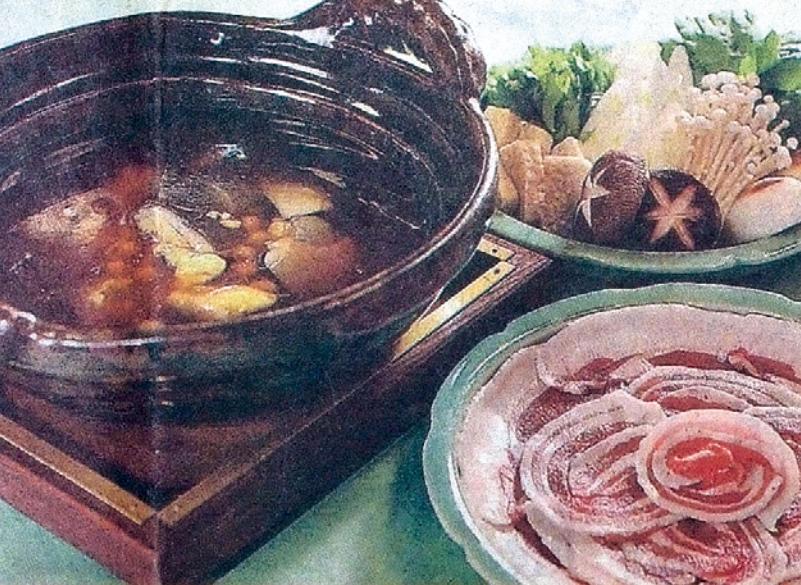
鳥居 宏行さん

気生根鍋



ところと溶けそうなゼラチン質のスッポンの次は、薄いめのばたん肉をしゃぶしゃぶとだしに泳がせる。あつさりと、それでいて深い味だ。まるでばたん肉をおいしくするためのスッポンだし。こんなせいいたくが許されるのか。

「かつて貴船は、『氣生根』の字を使ったとも言います。大地の気が生まれ沸き出るという意味らしいが、この鍋を食べると気も充実して豊かな気分になります



よ。貴船周辺では冬の季節、どの店もばたん肉が料理の主役になるが、右源太は私の創作料理で個性を出したい」と鳥居宏行さん(四二)。

スッポンだしの中にまたま豚肉を入れたのがヒントになった。料理人仲間からも「絶対行ける」と太鼓判をもらい、さらに工夫を重ねて今シーズンからメニューに加えた気生根鍋。想像よりあっさりしてスッポンのゼラチン質がお肌に良いと女性客に受けている。

先祖は貴船神社の社家だった。祖父の代や父親・正彦さんは「右源太」の屋号で林業を営んでいたが、昭和三十年代、母親が料理旅館を開業した。その店を継ぐべく大学卒業後、料理店で二年間、統いてアメリカも含めホテルで二年間勉強してきた。貴船に帰

スッポン、ばたん肉で気充実

調理法

材料 (4人分)

スッポン1キロ、ばたん肉スライス200g、ハクサイ、水菜、春菊、白ネギ、エノキ、シイタケ、粟麩、焼き餅各適量、鍋だし (水3600cc、酒1800cc、薄口しょうゆ540cc) しょうが汁適量、卵3個、ご飯適量

作り方

- スッポンはさばいて適當な大きさに切り、霜降りして薄皮をむく。
- 水と酒と①を入れ火にかけ、沸いてきたらアクを取り火を弱める。40分くらい弱火でたき、しょうゆを入れさらに20分ほど弱火でたく。
- 器にスープと身を取り、しょうが汁を好みで入れる。
- スッponsスープを鍋につぎ足し、ばたん肉をしゃぶしゃぶとして食べる。
- 野菜、キノコなど全部入れていただく。
- 最後に雑炊。ご飯を軽く洗ってスープが沸いたところに入れ、ご飯がふくらみ煮えたつ手前までたく。火を止め溶き卵を1個分入れ軽く混ぜ、さらに卵黄を人数分入れ、ふたをして蒸らす。

てきたのは三十六歳だった。貴船神社の門前付近、貴船川沿いの参道におよそ十八軒の料理旅館が並ぶ。夏場(五月~九月末)それぞれの店が川床を設け、清流のうえで料理をいたたく趣向が受け毎年、大勢のお客でにぎわう。右源太も支店の左源太と合わせて二百六十台の川床を説明する。「結構、大変なんですよ」と。途中雨が降り出すとお客様を座敷に移つてもらいたいお膳を移動。水量が多いと床が流されるから、床をあげる。「夜中でも雨次第。上げる、あげないか」判断は主人がします。昔から川床の守りは主人の仕事と言わられたくないですから」

貴船。冬場をどう売り込むか。「ジビエ(狩猟物)と季節により繁閑の極端なラムス料理があるように、京都料理のジビエを貴船から提供したい」と挑戦中。

協力・京都料理芽生会