

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

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

「かつて貴船は、気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ふ意味らしいが、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、どの店もぼ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た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、さつ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。想像よりあつ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(七〇)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、続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、ぼたん肉で気充実

調理法

材料(4人分)

スッポン1枚、ぼたん肉スライス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

- ①スッポンはさばいて適当な大きさに切り、霜降りして薄皮をむく。
- ②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、しょうゆを入れてさらに20分ほど弱火でたく。
- ③器にスープと身を取り、しょうが汁を好みで入れる。
- ④スッポンスープを鍋につき足し、ぼたん肉をしゃぶしゃぶとして食べる。
- ⑤野菜、キノコなど全部入れていただく。
- ⑥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。

つてきたのは二十六歳だった。

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、清流のうでで料理をいただく趣向が受け毎年、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軒の川床を設ける。

「結構、大変なんです」と。途中雨が降り出すとお客を座敷に移してもらいお膳を移動。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れたくらいですから」

季節により繁閑の極端な貴船。冬場をどう売り込むか。「ジビエ(狩猟物)」とあって冬の味覚を楽しむフランス料理があるように、京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)