

大人の愉しい食マガジン
amakara techo

2

2007.FEBRUARY 定価780円

あまから手帖

特集 魚の旨い店&冬の大鍋・小鍋

【クッキング】
バティシ工に習う
本格ジャム

魚
が旨くて
しようがない！

〔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



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

「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。



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／天然の猪肉はケセがなく、脂身がまろやかな上、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んどんスープが溢んでくる。

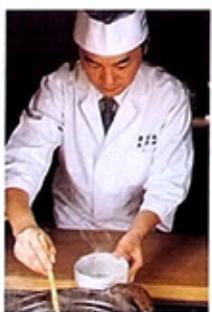


「スッポンとイノシシの鍋」と聞いて、それはちょっと無謀ではないか?と、半信半疑で足を延ばしたのは、京の奥座敷・貴船。まず開炉裏にかけられたのは、丸鍋。スッポンと貴船の伏流水、日本酒で作るスープは一日寝かせて味をなしませてから使う。やや醤油の味が勝っているものの、醸のある旨み。これを飲み、身やぶるんぶるんのエンベラを食べると身体がボカボカ。この段階ですでにかなりの満足感である。具のスッポンを平らげたところに、猪肉を投入。「低めの温度でゆっくり煮ていくのがいいです」と鳥居秀行社長。その理由は食べてみてわかった。イノシシってこんな味やった?と思ふほど、赤身部分がしなやかで味が深いのだ。「スッポンのコラーゲンで肉がコテイングされる感じですね」。さらにスープのイメージがさつきと全く違う。ぐつと奥行きが出て濃厚な風味になっていた。

猪肉の後は、京野菜をどうぞ。この野菜の美味しいときたら!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



上／猪肉は貴船や鞍馬産の上質なものを選び、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。



下右／「鶏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ふさわしいしつらい。食事のみの利用や洋室宿泊の場合、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。



●京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075-741-2146 Ⓛ11:30~14:00 Ⓜ17:00~19:00 Ⓝ休 無休 Ⓞ鞍山電鉄鞍馬線貴船口駅から①10分(送迎応相談)②10台 ③必要 ④はばすべて可 ⑤座敷120席 ⑥10室(2~100名、補助犬・車椅子応相談) ⑦宿泊2名1室、1人39900円~(夕食は気生根鍋)。鶏鍋9660円、憲石10867円~。日本酒1合1328円~、Bワイン3984円~、「ラ・ブストール・サントネ1erレグラヴィエール」011 8319円。

(撮影／竹中稔彦 文／松本葉子)