

キム兄の食日記

木村祐一

絶品料理、

いただきました。

美食家キム兄
お墨付き!

あの店、この店、
めっちゃ美味しかった料理の数々と、
食を通じた交遊録!

居酒屋から超高級店まで、
どの料理もハズレなしのグルメ日記です!!

定価1,260円 本体1,200円

小学館

右源太で知る新たな鍋

18

キム兄のよそ行きごはん



貸し切り老舗料理旅館

年が明けてすぐ、京都に行きました。実家を訪ね、祇園や富小路とみのごうじで過ごし、貴船町きぶねへ。市内から5キロくらい離れた場所に何を目指したかという、夏は川床で有名な料理旅館「右源太」(1泊2食付・3万9900円)です。季節は冬で、雪の降る中を車が山道を進むのだが、宿近くのアスファルトは、川の水を利用してすっかり雪が溶かされ、スムーズに宿に到着。大正時代に建てられた木造建築を数年前に改築したそうで、中に足を踏み入れると、リゾートホテルのような造りになっています。

客室は二部屋のみ。メゾネットタイプの室内には、露天風呂もついとるのだが、これが

また、貴船山の雪景色と貴船川の溪流をいっぺんに楽しむことができる、風情ある風呂。洋室と和室があるそうだが、泊まったのは囲炉裏が室内にある和室で、メゾネットになるとる2階に、その露天風呂が設^{しよ}えてあるのだ。そんなステキな宿に、この日は客が他に^{しよ}ならず、貸し切り。暖炉のある洋室も見せてもらえました。

で、この宿の冬の風物詩といえ、有名な「気生根鍋」です。掘り炬燵^{こたつ}になつとる囲炉裏でいただく鍋料理は、また気分を変えることができ、ええもんですね。

牡丹を包むすっぽんの気品

気生根鍋のだしは、日本酒としょうゆと貴船の伏流水で作られているんだとか。

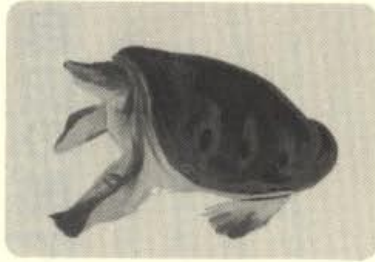
ここにまず投入されるのは、猪^{いのしし}ではなく「すっぽん」です。ゼラチン質でプルプルとするすっぽんの肉を初めに食べるのだが、これが旨い。番組でさばいたことがあるので、料理人の丁寧な下ごしらえを感じました。スープに合わせるしょうが汁も、効き過ぎず、程良いバランスやし。

それから、猪やねん。これをしゃぶしゃぶのようにして食べます。ぐつぐつ煮るわけではなく、ふたをして、^ッさぱッ^ッとふたをすぐまた開けていただくのですが、すっぽんが少

しだけ牡丹^{ぼたん}肉をコーティングしとるような感じで、上品で淡泊な仕上がり。府内にいる野生の猪らしいですけど、この肉がホンマにきれいで、皮と脂身の間にとる筋のコリコリとした食感がたまりませんでした。

この後は京野菜を数種類。野菜がそれぞれの肉のうまみを絡め取るそうで、入れた後のスープはコンソメスープみたいに澄んでくる。驚きである。そして、餅^{もち}が入り、卵ふんわりの雑炊で締め。

入れる食材によって幾通りもの味わいを見せる気生根鍋。鍋將軍の私としては、いろいろ学ばせてもらえた、1月の逸品でした。



貴船 右源太

京都市左京区鞍馬貴船町76

075-741-2146

<http://www.ugenta.co.jp/>