酒の肴十二カ月

2月　春のしつらい

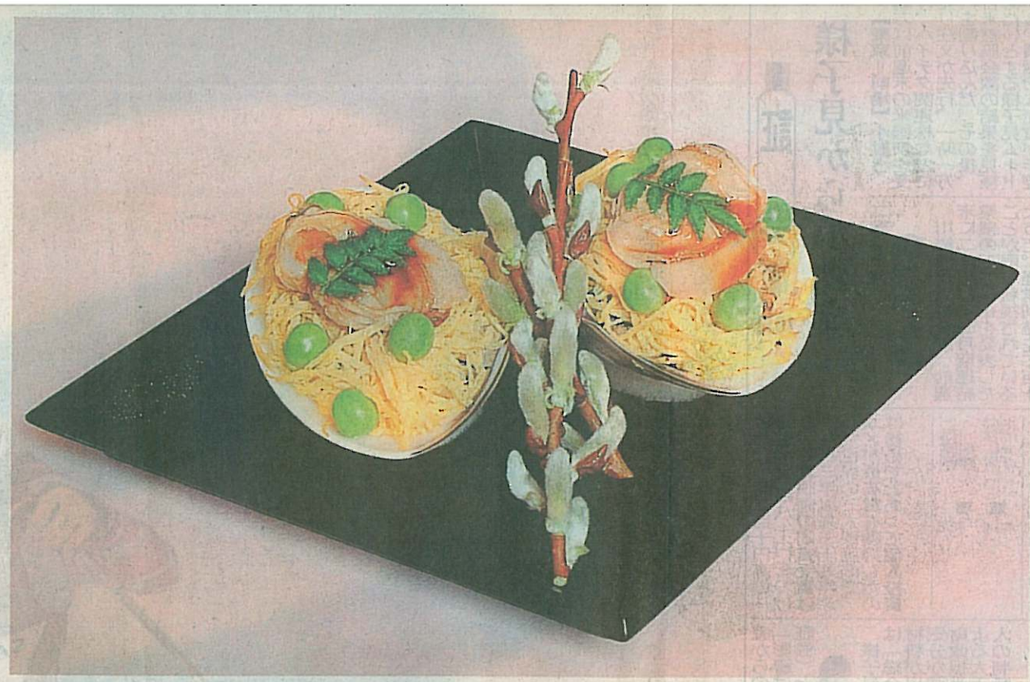
貝類を使い、華やかに

たん熊北店主人　栗栖正博

二月に入って、節分祭、立春、初午祭と神事が続き、京都が最も寒い時節となります。とくに、吉田さんにお参りのときには雪が舞い、ときどき吹雪くこともあります。このような日には、鍋物で温まっていただくのが一番です。寄せ鍋やてっちり、かにちり、鴨鍋、牡丹鍋といろいろな楽しみ方がありますが、わたしのほうの自慢は丸鍋です。すっぽん鍋のことですが、日本料理の世界では、古くからすっぽんのことを「丸」と呼び、献立にもそのように書かれています。

中国でもすっぽんは団魚（トンユイ）と呼ばれ、川魚の一種として古くより食用とされています。非常に栄養価が高く、病人にこのスープを飲ませると、顔の色つやがよくなり、早く回復することでも有名です。

二月も中旬を過ぎますと、雛人形を座敷に飾り、春のしつらいとなり、料理内容も華やかなものになってまいります。この時期は、貝類がおいしく、宮中の女官たちの貝合わせの遊びにちなんではまぐりや赤貝などの二枚貝をよく使います。赤貝や鳥貝とわけぎのぬたあえやみぞれあえなど、料理方法はたくさんありますが、とくに雛祭りには、華やかなすしがよく合います。今回はは



▲はまぐりちらしずし

◀赤貝・鳥貝・わけぎのぬたあえ

はまぐりちらしずし

雛祭りらしくはまぐりの殻に盛りました。器はひし形菓子盆。

▽材料＝はまぐり（七十㌘）四個、卵二個、しいたけ適量、かんぴょう適量、グリーンピース適量、木の芽適量、すし飯適量、針のり適量。

▽＝①はまぐりは酒、みりん各少々を加えて殻ごと鍋に入れ、ふたをしてグラグラッと一煮立ちさせ、殻が開けばすぐに身を取り出し、残り汁とその倍量のだし汁を加え、薄口しょうゆで調味した地に漬けておく。

②卵は全卵を溶き、塩少々を加えて薄焼き卵を焼き、細く千切りにしておく。

③干しいたけは水でもどし、一度水を捨て、二回目のもどし汁に砂糖、みりん、濃い口しょうゆ、たまりしょうゆを加えて甘からく煮詰めておく。かんぴょうは水に浸してもどし、煮てから、砂糖、塩、薄口しょうゆで甘く煮ておく。

④グリーンピースは塩ゆでにして、水にさらしておく。その後、だし汁一カップ、みりん小さじ一、塩小さじ二分の一、薄口しょうゆ小さじ一で調味した地を冷やして浸しておく。

⑥すし飯に③のしいたけ、かんぴょうを刻んで混ぜ、はまぐりの殻に盛り、その上に糸状に切った針のりと、②の錦糸卵を盛り、①のはまぐりと④のグリーンピースを盛り、木の芽を添える。

⑤すし飯の作り方は、米三カップを一割減の水で炊き、酢七十㍑、砂糖六十㌘、塩十五㌘を混ぜ合わせたすし酢を平切りのなかでごはんと混ぜ合わせる。

赤貝・鳥貝・わけぎのぬたあえ

春においしい貝類にぴったりのあえもの。からしをピリッときかせてどうぞ。楽焼き寄せはまぐり向付。

▽材料＝赤貝二個、鳥貝二枚、わけぎ一束、からし適量、田楽みそ適量、紅たで適量。

▽作り方＝①赤貝は殻を割り、ひもを取り除き、半分に切って肝をそぎ取る。その後、塩でもみ洗いをしてよく洗っておく。

②鳥貝と①の赤貝は三㍉幅くらいに切り、酢洗いしておく。

③わけぎは根を切り落とし、ゆでて水に落とし、まな板の上でしごいてぬめりをこそげておく。その後、三㌢に切りそろえておく。

④市販の田楽みそを酢でのばし、からしを加えて調味し、②③を加えてあえる。器に盛り、紅たでを天盛りにする。

すっぽんの茶碗蒸し

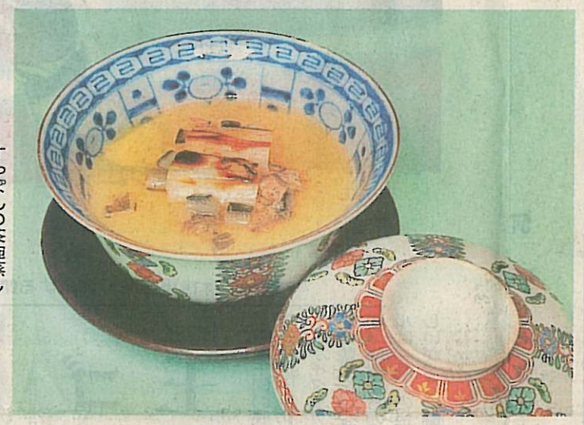
冬の味覚、すっぽんのスープで茶碗蒸しを作りました。器は九谷焼小茶碗。

▽材料＝すっぽんのスープ六百㍑、卵L玉四個、すっぽんの身適量、白ねぎ一本、しょうが適量。

▽作り方＝①川魚屋で四つほどきにしたすっぽんを求め、九〇度の湯をかけて皮をむき、酒三、水七の割合で煮る。あくを取り除き、塩少々と薄口しょうゆで調味する。

②①のスープ六百㍑と卵四個分全卵をよく溶いて混ぜ合わせる。薄口しょうゆを少量加えて、味を調え、すいのうで漉こしておく。

②スープを取った後のすっぽんの身から骨を取り除き、これと、白ねぎを焼いて二㌢長さに切ったものを器に入れ、②の卵地を加えてラップをして約十分間蒸す。仕上げにしょうがの絞り汁を少量落とす。



すっぽんの茶碗蒸し

氷魚みぞれ酢

氷魚みぞれ酢

琵琶湖産の稚鮎（ちあゆ）の釜（かま）揚げを木の芽の香りとともに楽しんでください。器は瓔珞（ようらく）文様向付（むこうづけ）。

▽材料＝氷魚（釜揚げ）二百㌘、木の芽適量、大根八㌢、土佐酢適量。

▽作り方＝①大根は皮をむき、すりおろして水気を切っておく。木の芽はみじん切りにしておく。

②器に氷魚を盛りつけ、①の大根おろし、木の芽を混ぜ合わせ、土佐酢で調味したものをかけて勧める。

③土佐酢の作り方は、かつおと昆布のだし汁四、酢二、薄口しょうゆ一の割合に砂糖少々を加えて一煮立ちさせる。

白魚柳川仕立て

旬の白魚をさっと煮て卵でとじたもの。あつあつをどうぞ。器は伊賀風こんろ付き平鍋。

▽材料＝白魚二百㌘、ねぎ二本、うど八㌢、卵四個、軸三つ葉四分の一束、粉さんしょう適量。

▽作り方＝①白魚はさっと湯をかけ、霜降りしておく。

②酒百㍑、みりん二十㍑を煮きり、だし汁二百㍑を加え、塩少々、薄口しょうゆ十㍑を入れ、調味した地で①を煮ておく。

③うどは皮をむき、一度水にさらして薄くかつらむきにしたものを千切りにし、水にさらしておく。ねぎは薄く、はす切りにしておく。

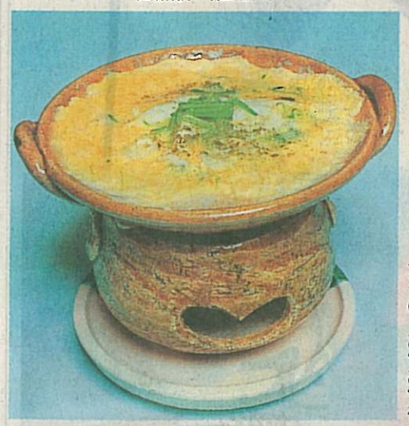
④土鍋に③のうどとねぎを敷き、その上に②の白魚を並べ、地を入れて一・五㌢長さにした軸三つ葉を散らしておく。

⑤④を火にかけ、うどやねぎに火が通ったら卵でとじ、粉さんしょうをふって勧める。

※分量は四人前が目安です。

撮影　写真報道部・山本武人

白魚柳川仕立て



コンピューターとシンセサイザーを自在に使いこなす浅倉大介（三四）と、高音域を生かしたポップな歌声の持ち主、貴水博之（三）がヒットのジシャン兼サウンドクリエーターとして、新ユニットIcemanを結成。またT・M・Revolution や藤井隆、コタニキンヤらの音機械が刻むビートとアナログ的な人間の歌声との融合である。ざん新な心地よさが伝わってくる。（音楽評論家・反畑誠一）

access、7年ぶり再結成

イラスト　哲丸船長・釣りライター

つちだ・りょうすけ　1948年東京都生まれ。関東一円の版社社長。釣りルドで得意な釣りをべられる魚」。「夜のちまたの航海