

アンテナ 美食の FOR GOURMET



鰯の骨を細かく切る。



鰯と昆布から出汁を取り、酒・みりん・醤油であっさりめに味をつける。



出汁に壬生菜、生湯葉、京豆腐、食べやすいサイズに切った鰯を加え、ひと煮立ちさせる。



客席に出す寸前に滑き玉子を加え、仕上げに山椒粉をかけて出来上がり。

VOL.6
波羅口
(波羅口鍋1200円・地酒600円～)
(※写真は『白真弓』)

京の味をコンパクトに まとめた自慢の鍋。

地元京都つ子にとって、京懐石はまだまだ高嶺の花。だが一度は味わってみたいとは、誰もが思うところだろう。そんな折り、5000円も払えば京懐石が食べられる店がしかも祇園にあると聞けば、行ってみたくなるのが人情、というものだ。各業界で価格破壊が叫ばれている昨今、ついに京料理界にもその波が押し寄せてきてくれたことは喜ばしいといえよう。

店の名前は波羅口。南座のほど近くにオープンしてようやく一年半を越えたばかりという、ニューフェイスの一角だ。また三十代前半という若い主人・原口登さんは、18年の料理人として5軒ほどの祇園の割烹で修業してきたという。若いだけに職人の頑なさや少く、柔軟な発想と人当たりの良さが印象的な人だ。

原口さんの作る料理は、本格的なものから寿司、庶民的なおばんざい、オリジナルと幅広く、高菜巻、梅肉入り茶碗蒸しなど、他店でお目にかかれない美味でユニークなメニューもあり、努力のほどがうかがえる。今回作っていたいた物は自慢料理のひとつである。波羅口鍋。鰯、生湯葉、壬生菜、京豆腐を鰯と昆布の出汁で炊き合わせ、滑き玉子でとじた物で、京の味をコンパクトにまとめて味わえるすぐれ物。季節に応じて鰯が穴子になったり壬生菜が三ツ葉になったりなど、旬を考慮しながら作られる点も好ましい。

祇園で明け方まで働く人のための朝食メニューも作りたいという原口さん。土地柄や格式に囚われない姿勢で、今後の活躍に期待大だ。



原口 登さん
61年生まれ。祇園の割烹での板前修業の後、独立。現在、自らの店・波羅口主人。料理人としてのキャリアは18年。得意な料理は煮物類。

京都市東山区四条川端上ル
第七小橋会館2F
☎075 525 2630
平日/6:00PM~9:00AM、
日祝/~11:00PM / 不定休

