

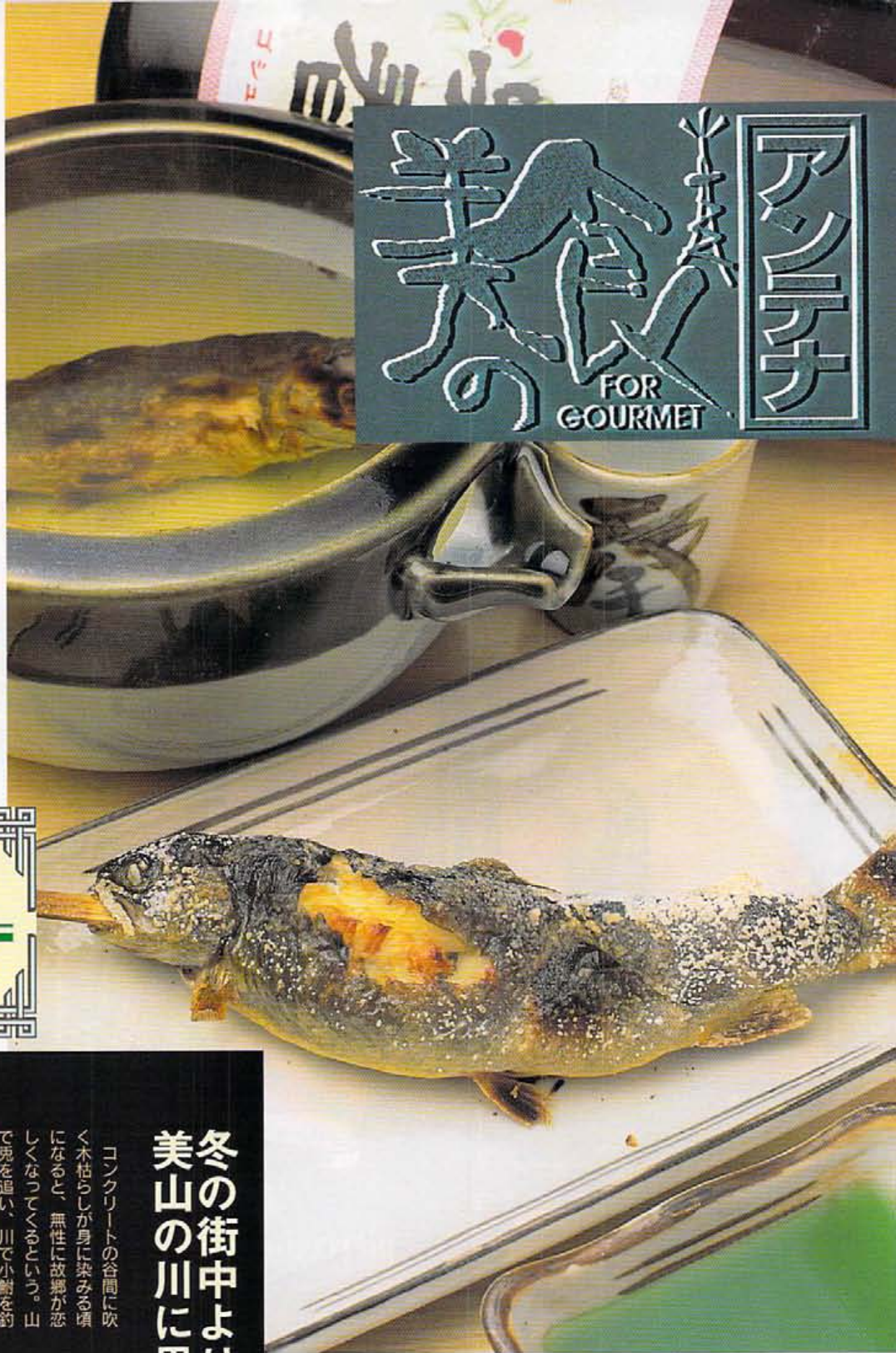
美山の アンテナ FOR GOURMET



しめた岩魚の口から身に掛けて竹串を刺す。



粗塩を振って遠赤外線コンロでじっくり焼く。



VOL.7
鮎
一
（岩魚の塩焼き750円・骨酒1850円）

冬の街中より、 美山の川に思いを馳せる。

コンクリートの谷間に吹く木枯らしが身に染みる頃になると、無性に故郷が恋しくなってくるという。山で兔を追う、川で小鮎を釣った経験がある人はもうかなりの年配になるだろうが、そんな人から美しかつたふるさとのお話を聞かされることに、私たちも自然に回まれた別天地への思いは募る。ところが、こんな街中でも今や貴重品の天然の川魚が食べられる店があるという噂を聞き、早速行ってみることにした。

橋本一夫さんは趣味だった川魚釣りの技術を生かし、独学で川魚料理を習得したという、徒弟制度が根強く残るこの世界にあつて異色の人。それだけに、素材に関するこだわりには並々ならぬものがある。鮎や岩魚は湯良川、美山川産の天然物。海で獲れる魚と比べて骨身が軟らかい川魚でも、しめてから三分以上たつと死後硬直が始まる。調理は三分以内に行なう。調理法は素朴な塩焼きの他、刺身、あらい、あんかけ、唐揚げ、天ぷら、南蛮漬けなど多岐にわたる、橋本さんが考案

したものも少なくない。今回紹介する岩魚の塩焼きは、身は淡泊で生臭さが無く、ほどよく焼けた皮もカリッと香ばしい極上の味。同じくよく焼けた岩魚を熱燗に浸した骨酒は、岩魚の出汁もまるやか優れものだ。ほろ酔い気分で臉を閉じると、そこには澄んだ美山の風景が広がっていた。



橋本一夫さん
56年生まれ。川魚釣りが趣味だったところから、独学で川魚料理をマスターし、7年前に鮎一をオープン。以来熱烈なファンに支持され続け、現在に至る。



京都市中京区新鳥丸二条上ル
☎075-231-9234 (予約制)
12:00PM - 1:00PM / 5:00PM - 9:30PM (いずれも売り切れ次第) 日休