



「れんこんをおろし、まぶの身を空手で叩いた後、両者をすり鉢でする。



「酒、しょうゆ、塩で味付けし、玉ねぎ、干ししいたげのみじん切りを加える。



「むきあげ生湯葉で皮を包み、茹でたえびの切り身をトッピングし蒸し上げた。たらの出菜上がり。



VOL.12
ようしん亭
 湯葉しゅうまい ¥600
 ようしん(純米吟醸酒) 一合¥800

京料理の食材のひとつに、湯葉がある。豆乳に食用きなこを少々加えて煮立てた時、表面に出来る皮膜状のもので、乾燥湯葉、懐石麩入り湯葉、みじんこ付き湯葉、生湯葉など、あらゆるタイプの湯葉がある。これらの湯葉が重宝されるのは、懐石料理は勿論、肉食を禁じられている僧侶たちの精進料理や普茶料理などが主であった。しかし食の国境がくすれた現在では、和、洋、中華を問わず、さまざまな創作料理に使われている。

繊細な味と心身を、やさしく湯葉で包んで。

にもくみあげ湯葉とひきあげ湯葉の二種類がある。前者が一番最初に張った膜で、味はほんのり甘味があつて感度もソフト。後者がそれ以降に張った膜で、歯応がややあり、味はごく薄味と、性格がまったく異なっている。今回紹介するようしん亭の生湯葉のしゅうまいは、そのひきあげ湯葉を使つたものだ。丈夫で薄味という特長を生かし、しゅうまいの皮に使つたわけだが、これをより繊細な味わいであるえびとれんこんのすり身を包むことで、和食らしい一品に

仕上がつた。酒には店のオリジナル純米吟醸酒・ようしんを冷やを。こまやかな味の料理には、きりりとした冷酒こそが似つかわしい。

「ようしん」とは漢字で「容身」と書き、さる禅僧が自らの庵に容身庵と名付けたという故事から由来する。身をやさしく包んでくれるような居心地の良さを感じさせる、料理と店である。



竹内誠さん
 39年飯塚生まれ。リライマンから二十歳で料理の世界へ転身。専門学校や京の料亭で学んだ後、現在ようしん亭の料理長。



京都市中京区西ノ京南町121
 (西大路御池東入ル一筋目上ル三郎目角)
 ☎075-841-6292
 5:00PM~11:00PM 火休

