

美食のアンテナ FOR GOURMET

VOL.31

時代を見据える開発精神の産物
つつましくも誇り高き「名代」

京芋万十(きょういもまんじゅう)
酒越乃豪農(こしのこうのう)
6000円
8000円



なかむら みつお
中村光雄さん

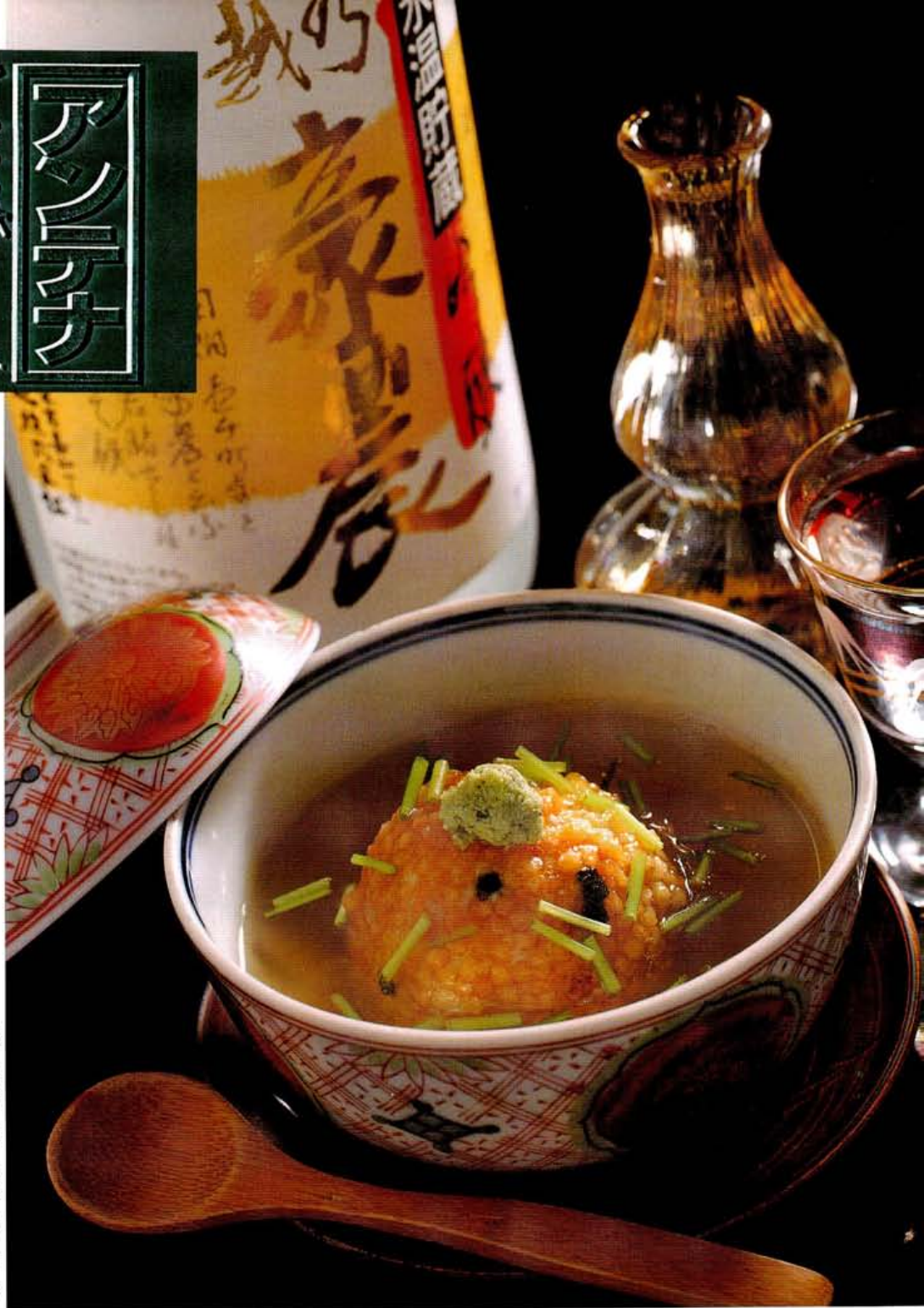
京都生まれの京都育ち。18歳で祇園「中村楼」に。以来、14年の間に数軒を経て「きおり」の板長に。師匠直伝の料理と独自の感性で勝負。

割烹 **きおり**

●京都市北区堀川通
北大路下ル東側
☎075-441-3618
●11:30~14:00
17:00~22:00/月休



取材・文/寿 二矢 撮影/ハリス・アイ



まずは値段をご覧あれ。一次の料理のために、口に残る味をさっと洗い流す程度の味が理想」という、演出者である酒よりも廉価な一皿。若者も気軽に採れるよう値は張ってはならず、なおかつ接待にもたえる格を持たねばならぬ。そんな時代だと直感すればこそ、たいそうではない食材を、創意工夫で超一流の味に仕立てる料理の神髄は生かされる。値段、量、そして味のバランスこそが、値段ご感という価値を生む。家庭において仕入れから提供までを担う主婦層の絶大な支持で、その評価は説得力に富む。

そして写真をご覧頂きたい。とろりとしたあんに、しんなりと湯気を吹いた餅米本来の食感を再生させるがぶあられに包まれた中身。木サジですくって食すは、じゃがいものホックリ感と滑らかな山芋の絶妙の練り具合が生み出す舌ざわり。舌上に享樂が走る。

品書きにはこうある「名代 京芋万十」と。名代とは「他にかわってつとめること」を言う。この料理は看板という意味だ。どの店も、己の看板には絶対的な自信を持つ。板長は困ったように言う。「はつきりは解りませんが、この料理はウチが最初だと思っております。」と。

幾多の料亭、割烹が覇を競う京都にあって、起源説は多々ある。しかし、ここでどれが祖かと論ずるは愚かしい。ことさらに声高に叫びはしないが、胸を張って名を掲げることが賞賛したい。控えぬすぎるほど柔らかな物腰にこそ深さが見えかくれし、味に嘘偽りは無い。味を供する者の開発精神はここに生きていた。もう一方の名代「じゃけのすし」ともせむ。



- ①山芋、じゃがいも、共にざっくりと皮をむき、薄目に切る。軽く蒸した後、口当たりが柔らかくなるよう、最も目の細かい濾し器で濾す。
- ②じゃがいも：山芋3:1の割合でつなぎ、軽くこねた後に球形に形を整える。堅く握りすぎないように丸めるのがコツ。
- ③卵白を薄くぬり、ふぶあられをまぶし再度蒸す。ふぶあられに油膜が付いているので本体の増加はごくごく少く。
- ④かつお・昆布だし汁に薄口醤油、塩、みりん、酒を加え、器物でトロ味を付けたあんをかけ、薬味にわさびとミツハをのせる。