

恋の場外乱闘 最終回

30歳目前。もう手段は選ばない。恋愛成就を求めて奔走する、覆面ライターの顛末は…

さて、皆さん。このコーナー、実は1年半も続いているのをご存知ですか。連載と同時に生まれた赤子も今ごろつかまり立ちくらいしているわね。ホント。てなワケで今回は、私の好みをよく知る人に「マジ紹介」を頼んだの。

29歳のバースデー 編



期待5%、不安95%。真っ赤なアルファロメオで現れたのは、スーツをピンッと着こなすリーマン風。グリーンと窓が眩し。「先日、誕生日だったんですよ」とひょいといとガーベラを私にくれた。なんで知ってんだよ、誕生日を！しかし、クサイ、クサ過ぎる…



「大丈夫か、この人？」。顔はそこそこタイプだが、京の定番・鴨川に着くも、警戒心を露にし50cm空けて座る。「僕、姉がいるんですよ。だから年上の人、好きなんですってね」。聞けば年齢は私より2つ下。先ほどのクサイ言葉も惜一杯の背伸びだったのかもしれない。



「なんだ、かわいいヤツじゃんっ！」と氣を許した所へ、「もう、少し近くに行っていいですか？」と彼。私にも弟がいるので、まんざら悪い気がしない。「おう、ちこつ寄れ」。こんなこと言ってるから男が近寄らないのよね。「実は最後にプレゼントがあるんです」。



彼が背広の前をじゃじゃーん！と広げると、一面バラ、バラ、バラ。「ハッピーバースデー！」うわぁ、こいつ、徳もつきのアホか！でも、私のためにここまでやらかす男が他にいたか？この人となら大笑いしながら歩いて行けるはず。よし、決めた。一つ、よろしく。未来く…！

本国人も膝を打つ、京都スペイン料理界屈指のラ・マーサ。その店で時折、すっぽん鍋が供されるという。聞けば店主の木下さんは本来割烹の感前、ハンパに残る食材を魅惑の一皿に仕立てるべく採択したのがスペイン料理で、やるからには2年も渡西、けれど自ら彩った内装が割烹にはほど遠く、サブのはずのスパニッシュが主となったコロンブス卵なのだ。という訳で裏メニューにも、鱧松茸や河豚、握り鮎などスタンバイ。木下さん自身の好物でもある丸鍋は、生姜と日本酒の効いた濃厚スープが滋養満載、唇や舌がべちゃっと貼り付くほどのコラーゲンだが、ドンペリやカバなど発泡系を合わせるとその粘りも清々しく流れゆく。祝いことならもってこいの取り合わせ。



すっぽん鍋 3000円~15000円 (予約時の希望により)

●LA MASA
ラ・マーサ
京都市中京区寺町通二条下ル
妙満寺町446 若林ビル1F
☎075-255-6093
①12:00~15:00 (L.O.)
②17:30~23:00 (L.O.22:00)
水休



スペイン料理で丸鍋をラテン気質が応えます

九鍋とも言うすっぽんは、毛肉刺身に聞こえはスベイン料理にも通じるのと、「はかすトコのない料理」のフボとラテンな雰囲気、酒杯をみるみる進ませる

裏メニュー

ご常連、それは一つの店に定着し、信頼のゆえに免状を手にした者。そして彼らだけが許された食物…。そう、それが「裏メニュー」。あの精進のセリフ「マスター、ゆつものね」以上に世人の眼を惹きつける魔性の食物。

こんなありませんいた

I am a みやげマニア!!

100年後にも残したい 京都おみやげファイル



七味と言えども八味を合わせるのが代々の製法。味噌汁、焼きそば、和風スパ、野菜炒めなど、あらゆる味を調製するも業し。

「ゴリゴリゴリ」。この音が始まったら、香ばしさと清涼しさを含み込んだ長文屋の七味唐がらしが出来上がるまでそう時間はかからない。手煎りした麻の皮、白胡椒、黒胡椒、芥子と山椒、唐辛子、紫蘇、青海苔の8種を、目の前で手際よく調合してくれるスタイル。これが単なるパフォーマンスと思つたら大違い。コチラのは、七味の虜になった人々には、より自分好み風味を追究しては、「麻の実はつぶさない」という「中辛と辛口の間」だのと、〇〇家の七味をカスタマイズしていくのが得意のよう。こうしたリクエストに、えつつ、お客様の顔と割合をインプットしてしまつてから御用達の家々が増加の一途。香りが自慢の京七味の中でも、その新鮮さと柔軟性は一筆落し。

すり鉢の中で相まみえるいきいき 八味の協奏曲

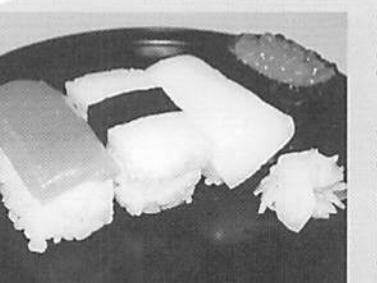
ゴリゴリゴリ…。この音が始まったら、香ばしさと清涼しさを含み込んだ長文屋の七味唐がらしが出来上がるまでそう時間はかからない。手煎りした麻の皮、白胡椒、黒胡椒、芥子と山椒、唐辛子、紫蘇、青海苔の8種を、目の前で手際よく調合してくれるスタイル。これが単なるパフォーマンスと思つたら大違い。コチラのは、七味の虜になった人々には、より自分好み風味を追究しては、「麻の実はつぶさない」という「中辛と辛口の間」だのと、〇〇家の七味をカスタマイズしていくのが得意のよう。こうしたリクエストに、えつつ、お客様の顔と割合をインプットしてしまつてから御用達の家々が増加の一途。香りが自慢の京七味の中でも、その新鮮さと柔軟性は一筆落し。



長文屋の七味唐がらし

●長文屋
京都市北区北野下白梅町54-8
☎075-467-0217 10:30~18:00/水休

幸きはスタンダードに小辛・中辛・辛口・大辛の4段階から選べ、5粒330円〜、山椒多めなら380円〜、小竹筒(七味入り)800円



博った「す」

京料理では中程が終盤に「酢の物」が出る。口の中をさっぱりし、次の料理を美味しく頂くための料理。子供の頃はニガテだったこの味も、年経るほどに体に馴染む。夏バテ解消や骨の弾力増加など、やっぱりその効力を自然に体が求めているのか。しかも脂肪の吸収を抑える効果アリときたもんだ。中盤といわず初盤に取るべきかもね。

嵐とりどり@Kyoto

京都で寿司と言えば鯖寿司である。その昔、海の遠い洛中にはナマの魚は少なく、一塩した鯖を若狭から運ぶのが関の山。そんな訳で鯖街道という道も名を残す。「いづう」「花折」等、歴史ある鯖寿司の名店も幾多、価格も1本4000円とお大尽な値段。京都人にとっちゃ鯖寿司はご馳走だ。だが実は、あんなゴロツとして脂も許もキツイ寿司のどこが美味いんだ…とそとと呷く他府県人は多い。そりゃ沿岸部の取れビチにぎりは美味いしね、どっちがどうとは言えないけれど、そんなこと言ってる間にココ数年の寿司市場を賑わせているのはなんとNYからの波である。和食がアメリカで流行り、鯖の代わりにアボカドを使ったスシ・ロールが生まれ、それがNYで洗練されて東京に逆輸入されたって顛末。最近になって京都にもこの「創作寿司」を見かけるように。高倉六角の「リバース」が期待を背負って導入し、祇園でも寿司バーが開店予定。さて、京都人の感想は如何？