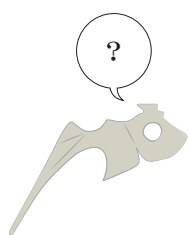


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

さばの味噌煮

美味しい旬のお魚

うおがし通信

さばの味噌煮と船場汁

40

年ほど前の婦人雑誌に、上手に作りたい家庭料理の一つとしてさばの味噌煮が載っていました。その時も今も秋サバの美味しさには変わりはないのでその時のレシピのままで書きます。しかし、煮付という調理が最近の若い人に好まれるのか判りませんが、魚を使ったお袋の味の代表選手です。魚屋であり大家族だった我が家でも良く食卓に上がったものです。

お鍋に醤油・砂糖・酒・水に生姜を入れて煮立てます。そこにさばの切身を皮目を上にして入れます。再び煮立ったら火を落とし、さばに六分火が通ったらネギを入れます、八分くらい煮えたところに水で溶いた味噌を加えます。全体に味噌の味が馴染んだらさばとネギを取り出し、残った煮汁を煮詰めてとろりとさせて器に盛ったさばにかけます。これで完成です。

昔子供の頃、船場汁が食卓に出ました。この時はさばの中骨の清まし仕立ての吸い物で、短冊に切った大根が入っていました。その名のとおり大阪船場の料理だそうでさばの中骨まで捨てずに利用しようと言う合理性でしょうね。一説には丁稚さんの食事に出されたと聞きましたが料理のレシピではさばの身を使った船場汁が掲載されています。しかし中骨と大根だけの船場汁の美味しかったことを今でも忘れられません。

京都発祥

の人気者

ちりめん山椒は、「ちりめんじゃこ」と「山椒」の実を炊き合わせたものです。

ちりめんじゃことは、イワシ類（カタクチイワシ・マイワシ・ウルメイワシ・シロウオ・イカナゴなど）の仔稚魚を食塩水で煮た後、天日などで干して加工した食品になります。小さい魚を平に広げて干す様子が絹織物の「ちりめん」に似ていることから「ちりめんじゃこ」という名前がつけられました。ちなみに、加工のされていない仔稚魚はしらすになります。

山椒は、ミカン科・サンショウ属の落葉低木で、別名はハジカミといわれています。山地の雑木林などに自生し、料理に添えられる若葉は食材として木の芽とも呼ばれています。雄株と雌株が別々であり、春に葉のわきに黄緑色の花を咲かせ、雌株のみ実をつけます。昔の京都では、おぼんざい（惣菜）に重宝されていました。

ちりめん山椒は、京都市・北野天満宮の東側に位置する花街「上七軒（現・はれま）」で料理人をしてきた晴間保雄氏が、ちりめんじゃこと実山椒を、炊き合わせてみたのが始まりと言われています。

西浅

のこだわり

西浅の一部の店舗で販売されているちりめん山椒。これはある店長が、過去に働いていた料亭で得た知識が活かせると思い考案、販売が始まりました。今回は西浅が作る時のこだわりを紹介します。

一つ目は、山椒をあらかじめ湯がいておくことです。そうすることで、山椒のえぐみが無くなり、より美味しくなります。

二つ目は、作っていく過程で、混ぜ方を変えていく事です。初めの内はちりめんが硬いので木ベラで満遍なく混ぜていきます。ちりめんが出汁を吸ってくると柔らかくなり潰れやすくなるので、鍋ごと抱えて豪快にふり混ぜます。こうすることで満遍なく味が染み渡って、ムラが無くなるのです。今回紹介したこだわりは一部のものですが、このこだわりがあるからこそ、美味しく出来ています。見かける事があれば、食べてみてください。

西浅流の作り方

はじめに

・山椒を20分程湯がいておきます。
・出来上がったちりめん山椒を入れる器を用意します。キッチンペーパーなどを敷いておくと余分な水分を吸収できます。

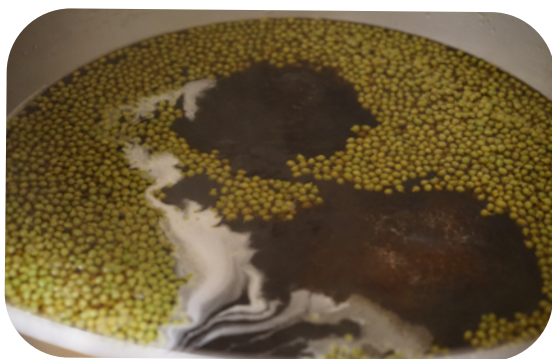
1 酒、砂糖、醤油（濃口）を鍋に入れて沸かせます。
2 沸いてきたら山椒を入れ、更に沸かせます。

3 ちりめんを加え、満遍なく混ぜます。混ぜ始めはちりめんが硬いので木ベラ等で混ぜても大丈夫です。鍋の側面に着いたちりめんは、放っておくとカリカリになり味にムラが出来るのでこそぎ落としながら混ぜましょう。

4 出汁を煮立たせながら混ぜていきます。炊ける音が変わってきたら、鍋ごと振って混ぜます。これを数回繰り返して、艶を出します。一つの鍋だとムラが出来やすいので二つの鍋で混ぜていくと良いでしょう。

5 炊き上がったら、用意しておいた器にすぐ移し替えます。移し替えたら全体に満遍なく広げ真中を少しへこませます。

6 ゴミが入らないようキッチンペーパーなどで蓋をし、常温で冷ましていきます。粗熱が取れたら完成です。冷蔵庫で保管します。



こんな食べ方もあります



お茶漬けにもできる！



お米と混ぜておにぎりに！



ひややつこのせても美味しい！

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。



今回は葛野店に協力していただき、一から作るところを見学しました。惣菜の事は知らない事が多いので新鮮でした。食欲のそそられる良い匂いがしました。

フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおがし通信」
創刊より今年で23年目です