



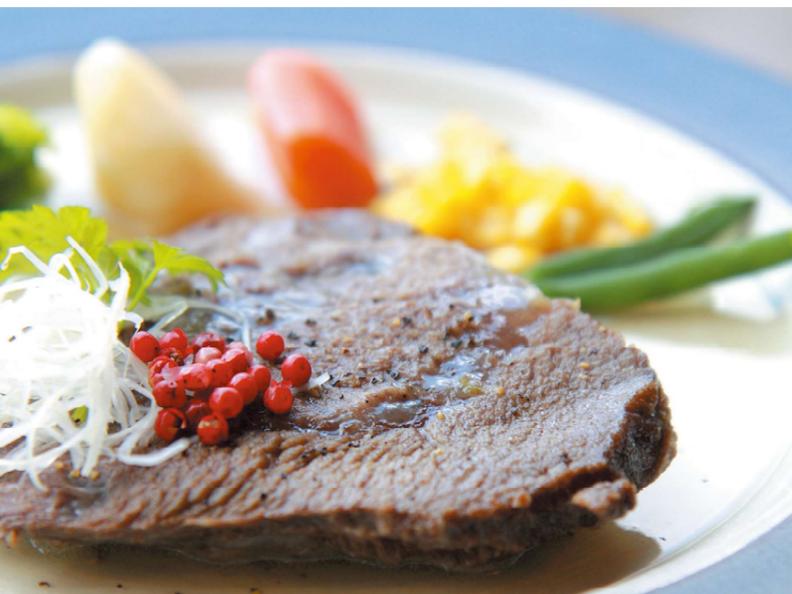
景色ももう一つのご馳走。春には山桜が彩りに加わる。



2

▶リードポーク 黒胡椒焼き 900円

「リードポークとはなんですか?」と尋ねると、「仔牛の胸腺です」。胸腺とは、仔牛の食道の周りにある臓器で、成長や免疫に関係するもの。何となく鶏肉を思わせる香りと味わい、内臓特有の脂っぼさは感じられず、ちょうど良いジュシーさで美味しい。脂を上手に落とした焼き方なのかもしれない。



3

▶牛ほほ肉の煮込み 1,360円

淡白ながら、筋繊維が柔らかく煮込まれていてコラーゲンがたっぷりという感じ。まさに煮込みのためにある部位だと感心する。味付けも薄味で、お肉そのものの味わいを愛されていることがよくわかる。辛子の利いたソースに浸すと、これまた美味。

美味しいという味覚は、まさしく十人十色。私の場合、肉を美味しいと感じるのは、素材そのものの味わいを感じることができるとき。だから、いろいろな味付けをしない、濃いタレやソースで折角の美味しさを損なわないことが大事だと思っている。木原さんはまさしくお肉のプロフェッショナル。このお肉料理をぜひとも、堪能いただきたいと思う。

店名の adagio (アダージョ) とはイタリア語で、音楽のテンポをゆっくりと緩やかにということ。それは、「心地よい時間をどうぞ」という木原さんの想いから。素晴らしい景色を愛でながら、ゆっくり時間を使って素材そのものを味わう。最高の贅沢ではないだろうか。

あつ、そういえばフランス(シュッドウエスト地方)の赤ワインでアダージョ・デ・セザールってやつを仕入れていたのを思い出した。コラムも書き終えたことだし、今夜はこつを飲もうか。



肉料理 adagio / アダージョ
住所 / 大島郡周防大島町棕野1099-6 TEL / 0820-72-0787
営業 / 11:00~21:00 休 / 火・水



カンちゃんの

地元の美味しいもの

探訪!



肉料理 adagio

アダージョ

木原一岐さん(63)。家族でよく遊びに来ていた周防大島が好きで、50歳のとき、広島からこの島へ。妻と共に、広告の一つもしないで、このお店を続けてきた。遠方からも集まる客はみな口コミによる。「そろそろ人生の集大成です」と、なにやら新しいことを模索中。



1

▶アダージョステーキ 3,500円

和牛の珍しい部位を選んで提供してくれるメニュー。今日の部位はミスジ(写真下/肩甲骨の内側のお肉)。調理前の生肉を見せてもらった。きめの細かい霜降り最高等級A5。その中でも上位クラスのキレイな模様で、惚れ惚れする。そして運ばれてきたステーキは、ほとんどレア状態の焼き加減。口に運ぶと、見た目の脂っぼさは微塵もなく、ふよふよと柔らかいが咬みごたえもある。咬んでいるうちに肉の香りと味が鼻に抜けてきた。これは初体験の食感と味わい。なるほど、木原さんは一番美味しい焼き加減を知っているから、焼き方は尋ねなかったのか。



昨年暮れの出来ごと。毎月1〜2回広島から当店(磯田酒店)へ来店くださるAさんが、高森牛を買いたいとのこと。ある精肉店へご案内した。Aさんはお店の方へ「ミスジという部位はありますか?」。店員はきょとんとして、「ちょっと待ってください、詳しい者に聞いてきます」。Aさんによると、ミスジは肉質が良く、しかも一頭から採れる量が少ないのであまり流通していない部位だとか。興味津津の私は、どこでそのミスジを知ったのかを尋ねてみると、「実はさつき周防大島で肉を食べた帰りなんだよ」。私はさすがに「そのお店、ぜひ、教えてください」。私はもう一人、このお店のことを教えてくれた人がいて、そ

の人は、「空中庭園だ」と言っていた。まさしく、ピッタリな表現。庭園へ続く橋を渡り、ドアを開けると、壁一面のガラス窓から瀬戸内海が目に飛び込んできた。春になると、山桜も色付いてさらに素晴らしい絵画になるのだとか。

オーナーの木原一岐さん(63)は、広島市でいた精肉とデリカのお店を閉めて、13年前にこの周防大島でお店を始めた。お話ぶりから、優しくてシャイな方だとわかる。木原さんは、「肉屋だつたから、肉の色々な部位の特徴を知っています。だから、シンプルに美味しくお肉を食べてもらいたいですね」。

さて、どの料理を食べようかと、色々と質問をしていたら、だめだ、どれも食べてみたくなる...というところで、木原さんお薦めの3品をお願いした。