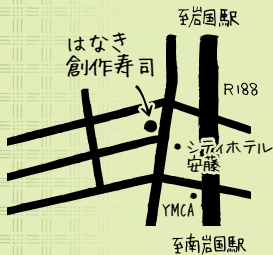


「カンちゃん」の「あこう」の刺身



はなき創作寿司

住所/岩国市麻里布町3-3-6
TEL/0827-24-4167
休日/月曜日
営業時間/18:00~
参考/お酒を飲んで6,000円~
「あこう」は要予約で時価



磯田敢己 (いそだ かんき)

地酒や 磯田酒店の三代目店主。
山口県岩国市周東町中市1282
TEL 0827-84-0017
今日もまた食材の様々な顔を拝見
すべく、さすらい歩く美食家49歳。

夏本番になると私の頭の中をゆらゆらと泳ぎまわる魚がいます。皆さんもご存知の鮎、剣先イカ、鱈(すずき)、オコゼ、ムラサキウニ(失礼!これは泳ぎませんでした)どれも山口県で捕れる食材です、嬉しいな。

篆刻家・美食家として有名な北大路呂山人が、「ウニは山口」と書いたとか…。それは北浦のことだと思えます。私も夏場に萩を訪れると必ずウニ丼を食べます。捕れたての地物のムラサキウニは、本当に言い〜ミヨウバンを使っつないの苦味がなく、いくらでも食べられるのです。それと、昨年は、周防大島のウニを勧められて、これまた、なんと美味しいこと皆さんも大島のウニを食べるチャンスがありましたら是非お試しあれ。

さて、今回のお話はこれからが本番。実は私が夏に、特にお勧めしたいのは「あこう」です。これは高級魚で一般の店頭には並ぶことは皆無で、殆どが料理屋に直行する代物。瀬戸内のものが有名で特に関西で珍重され、近年は関東でも食されるようになったとか。東京の奴らの口に入ると思うと…悔しい!西の人間の秘密にして



「あこう」の刺身

おきたかつたなんて思っています。

一般的に薄作りにしてポン酢で食すとが多いのですが、私は少し厚めに切つて山葵と醤油の方が感激。この白身は旨味満載で、クリクリした食感がたまりません。前もつてお店に頼んで、しかも数人で行つて一匹を囲みましょう。最後に潮汁にしてもらうと幸せになれますよ。

山口県に帰つてきてこれを最初に食べさせて頂いたお店が「はなき創作寿司」さん。カウンターに座るや、本日のメニューの「アコウダイ」が気になつていたら、「ご主人が「あこうはいかが?」えつ、私は一瞬「あこう」のことですよ」と聞き返したものです。アコウダイは関東で使う言葉らしく、関西の人間としてはチヨット…でした。まあ、そんな屁理屈は抜きにして、久しぶりに幸せなひと時でした。

なお、「あこう」を口にできのには全くの偶然。私より前に帰られたお客様が予約され、その余りモノに預かったのです。そうでないとはるはず無い。だって、鮮度が命で、次の日にまわせないので。みなさんは、予約して、どうぞ味わつてみてください。

旨み満載!
クリクリした食感が
たまりません!

