

焼 物

鰯塩焼き

鰯は、成長するに連れて名が変わる縁起ものであり、関西では正月料理に欠かせない魚で、鮮度のいい鰯は、刺身で味わうのが最高です。殊にズリ先（腹身の下ので、顎の下あたり）の美味しく、これはトロにも勝るとも劣らない味わいです。刺身の他、鍋物、照焼き、粕漬け、麴漬け、味噌漬け、粕汁など美味だが、今日はサッパリと塩焼き、それでも脂が乗っているので味は濃い。野菜では大根と良く合い、鰯大根などは堪らない旨さです。

煮 物

床伏し、海老芋、梅人参、亀筍、絹さや

床伏しは表面に斜めに格子状に包丁目を入れた柔らか煮の上に、梅花の形の人参や亀の形の竹の子など目出度い飾りに、香ばしくモチリとしたエビ芋の旨さ。天に絹さやの緑を飾り、赤い梅人参や竹の子との彩りも良く、見た目にも初春らしい趣の野菜の炊き合わせは、味に煩いお客さん達を楽しませているのだと思った。

揚げ物

芝海老の揚げしんじょう

日本人は非常にエビを好み、日本近海で獲れる量では足りなくて、世界中50カ国から輸入しているという。エビは高蛋白、低脂肪で、桜エビなどのように殻ごと食べる物はカルシウムも多い。多くの種類の中で、芝海老は和食の用途が広く、様々に料理されるが、今宵のはしんじょうにして揚げたもの、コンガリと狐色に揚った物を特別のダシに付けて頂くと香ばしさが口の中に広がる。

酢の物

ゴマ河豚のたたき

河豚の種類は非常に多く世界の海には 300種類のフグがおり。そのうち日本近海に棲むのは38種類であると聞いている。ゴマ河豚はフグの中でも毒性が弱く、一般に安全とされているが、真フグ、トラフグのように味は良くないと言われているが、それでもめられた酢の中にフグの香りと味が楽しめた。

食 事

蟹ご飯

最後の締めは、蟹の炊き込みご飯。茶飯に白い蟹の身がそぼろのようにちりばめられて、酒、味醂、塩の加減が程よく、魚沼産のコシヒカリが香ばしく炊き上げられている。天に散らした針生姜がアクセントになって、味を引き締めている。

甘 味

白玉ぜんざい

食後のデザートは、淡い甘さのぜんざいで、膳の最後を引締めた。