

## ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：石井利男、岡元正史

### ● 「江戸前」とは。(三省堂「大辞林」より)

- ① 江戸近海、特に芝・品川あたりの海。
- ② ①でとれた新鮮な魚。
- ③ 江戸風。江戸独特のやり方。

### ● にぎりずし

京都で名店の肉厚な鯖の押しずし。必ず土産で買ってくる。極上で絶品の美味だ。

関西の押しずしに対して、江戸前にはにぎり鮓。

江戸時代、日本橋・北詰の魚河岸の「屋台」が江戸前の魚で仕立てた鮓。

コハダやサバなどを酢で締めたもの、煮アナゴや蒸しエビなどの火を通したもの、卵焼きといった、煮る、蒸す、茹でる、ズケ、昆布締め、酢洗いなど下ごしらえを施したネタだ。冷蔵庫がなかった時代、衛生面から職人が手数を掛けていた。

赤酢仕込みのシャリは、ちょっとした小振りのおにぎりの大きさだったという。

コハダは、新子(しんこ)、小肌、鮓(このしろ)と名が変わる出世魚だ。

知人の鮓職人、曰く。「8、9センチの新子を仕込むのは大変です。1日に百匹。

開いて、酢洗いして、すし一貫に3、4匹を握ります。儲けにはなりません」

「大将の新子のすし、本当に美味しい。職人の手間ひまを厭わない味に感謝」。

### ● 天麩羅

江戸前の魚。キス、メゴチ、ハゼ、アナゴなどを天麩羅で美味しくいただく。

江戸の人たちも「屋台」で、熱々の天麩羅を味わっていたろうと想像しながら。

今の寿司屋、天麩羅屋の多くが対面のカウンター席が多いのは、江戸の「屋台」の店主と客が対面での接客が名残りという説もある。握りたて、揚げたてを喰らう。

### ● 蕎麦

「屋台」の二八蕎麦。江戸時代は16文。今でいうワンコイン500円以下か。

細打ちの白い麺の「砂場」系、透明感のある麺の「更科」系、蕎麦の実の甘皮の緑がかった麺の「藪」系が東京の蕎麦屋の御三家。駅の立ち食い蕎麦も捨て難い。

池波正太郎の随筆からの一文。

「ひとりで町を歩いていて、ひとりで酒がのみたくなったら、私は蕎麦屋でのむ」

池波が足繁く通った神田のビルの狭間に建つ風情ある木造二階建て。昼から大っぴらに呑める蕎麦屋。酒の当ては、蕎麦味噌、鳥焼(鴨焼)、板わさ、卵焼きなど。

小振りの狭い卓で、たまに偶然に相席となったお客様に気働きをするのも江戸前。

♪は、もり蕎麦の一枚か、二枚を手繰る。冬なら熱いかけ蕎麦。それが江戸の粋。



**8月の定例会** 3日(木) 猛暑の中、納涼会を楽しみました。参加者14名でした。

**9月の定例会** 7日(木)、8日(金)です。