



先付

鮫 鰯 共和え
美味 出汁

前菜

(さきたまの恵み)

小皿盛り
雀 魚 南 焼
天 魚 南 蛮
川 海 老
杓子菜から寿司
慈 摩 かりんとう
ご ぼ う 金 平
し ら 平
茄子胡麻よこし
椎 茸 お か べ
き ら ず し
紅 白 ら つ き よ う
が た き 牛 蒡
ね き 牛 蒡
た た き 牛 蒡
柿 白 和 え
湯 葉 饅 頭
巴 播 り 流 し
松 焼 葱
菠 薐 草

吸物

(冬の月)

湯 葉 饅 頭
松 焼 葱
菠 薐 草



武田 博行
料理研究家
比呂武
(恵比寿亭)

先付の鮫鰯共和えは、冬の味覚の一つとして一品目にお出します。都会の料理屋の調理法が埼玉でうけるのかと思いついて、捌いた鮫鰯を立塩より少し薄めの塩分濃度の温かい酒塩の中にくぐらせ、身と骨を手でばらして火を通して筋に上げ鮫鰯の七つ道具から身まで一口大に切り、火が通ったら生酢に浸け、味がついてるので生酢はそんなに染み込みません。鮫鰯の身を生酢で冷まし、酢味噌と鰯肝の裏漉ししたもののを和え天に生姜を盛り、野暮ったい料理なので付け合せの野菜は茹でた洋野菜を添えます。残りの鮫鰯は、白滝、独活、絹さや、三つ葉などを入れて鍋に使います。

前菜の慈姑は埼玉産、ねぎは長葱に白和えを射込み、杓子菜から寿司は秩父地方の漬物でおかから巻いた寿司で、椎茸おかからは水切りした豆腐の小角に庖丁した椎茸を鹿の子に射込んで揚げ、きやら蒟と金平は油でサッと炒めて味付けし、きやら蒟の伽羅とはサンスクリット語(梵語)で黒の意味があるそうですが、調理法を変えて緑がかつた伽羅煮にし、また金平牛蒡は坂田金時の息子、金平が強く勇ましく、牛蒡の歯応えや江戸時代から精が付くといわれ、唐辛子の強い辛さにも由来しています。

料理は様々な形で現代風にアレンジしていかないとはいけません。最近の傾向ですと、冬場に雀の献立があっても注文がありませんが、前菜の一品に入れるとお客様喜んで召し上がります。雀を真ん中から割って庖丁でミンチになるくらいまで骨を叩いて焼きます。芋けんぴは料理屋っぽくお菓子屋さんでは売っていないような形で桂剥きにして油で揚げ花林糖にします。埼玉の郷土料理の詰め合わせで、お客様が「もう一口食べたいな」くらいの量を盛って提供しています。

吸物の巴播り流しは、すっぽん単体ではお客様がなかなか手を出しづらいので、身をほぐしてゼラチンを入れ湯葉で包んで饅頭にするお女性からお年寄り、子供まで喜んで頂きます。すっぽんと合う野菜をミキサーにかけ、ぼてぼてして頂きますけれど、重湯で混ぜられないように三色で巴焼とします。セブンイレブンのラーメンの形式、ゼリーで固めて、薄めのゼリーで巴を作って、提供する前に蒸し器で蒸して混ぜられない程度で固くして提供します。おねば、重湯を使うことで、片栗粉や葛で引いたとろとろとした餡と違って喜んで頂いています。

造りですが、つまの小菊や大葉が残されて返って来ることも多いので、繊切り野菜を刺身が少し見えるくらいに盛って提供しています。そうすることで店的にはロスが出ませんし、日本料理では生野菜というのは刺身のつまくらいですから、食べやすく供することできればいいに食べていただけます。ほとんどのお客様が山葵に醤油で召し上がります。リピーターのお客様にはちよっと趣向を変えて、梅の代わりにトマトの煎り酒を出していますが、けっこう評判がいいですね。

焼物は、刺身では川魚を食べていただけなので、焼物で川魚を三種使い、地元で穫れた根菜三種を八幡巻にしました。本来、八幡巻は京都の八幡名産の牛蒡を鰻で巻いたところから来ていますが、上尾で穫れた根菜を使い地産地消で町おこしにという想いでやっています。

小鍋は、柚子を丸々1個使ってインパクトを利かせた演出にし、柑橘類は白いわたが入っていると苦味やえぐ味が出るので、沸騰する寸前に引き上げると苦味やえぐ味あまり出ず、柚子の香りを楽しみながら召上がって頂くという趣向にしています。白身はあつさり味で、赤身やすき焼は柚子をたっぷり使った濃いめの味で仕立てます。今日は下田の金目ですが、鮪や真鯛など市場の状況で仕入れを変えています。

強肴の牛ステーキ昆布焼は、スチームコンベクションで真空にして芯温70℃位でゆっくりかけると柔らかく仕上がります。焼く前に表面だけ叩きにして氷水に入れ、後、昆布で包み時間をとおくと端から乾いてくつき袋になり、いい火加減で焼くと牛肉が柔らかくなってきます。低温調理というよりも間接的に火を入れることで肉が柔らかくなります。今ではお年寄りの人も好きで高い宴会料理には欠かせません。胡椒は控えめにして振り塩に昆布茶を使って昆布塩にします。野菜を茹でる時は味の素水に浸けておくと変色しませんが、つまを晒す水にもほんの少し使うだけでシャキシャキ感の保ちがいいです。

酔の物は、一番最初に先付として出しますと食がすすみますし、コースの後のほうでサッパリさせるといいことで出す料理です。いろいろな季節の野菜や果物を吸い酢で少しねかせた果物のピクルスみたいなものと、白玉に池島フーズの茶そばと玉子素麺を細かく叩いたものをそれぞれ練り込んであります。



小鍋
(団欒)
金目鯛 雲 柚子 鍋



造里
真魚 煎魚 酒
トマト たら 色々

焼物
(川の夕風)
川魚 三色 八幡巻 鱈 ます 鯰 たら 大根 山椒 醤油 漬

宴会用に作り置きしすぎてしまった麺を活用しています。茹で置き用ということだけあって細かく叩いて白玉に練り込んでデザートでも使えると思います。余った麺類をアレンジして果物と合わせて一品に仕立てて食事の前に提供しています。

食事は、鰻屋です。前日の残り飯に色の濃い五穀米を少し加えて蒸し、季節の食材を入れ、夏には焼玉蜀黍や枝豆、秋には零余子を散らしたりと、季節の食材を入れて提供するようになっています。いまは地産地消で野菜でも魚でも生産者の顔が見える時代で、我々もお客様に提供する食材に関して責任を持って、料理の勉強だけでなく、土を見たり空気を感じたりするともっと料理の幅が広がっていくかと思えますね。お客様に料理の食材を見せることが一番だと思っていますので、止碗には地元産の食材を使うように心掛けています。また、芋茎もそうですが、揚げたての鰻の骨煎餅をお出しすると、買って帰りになる女性のお客が増えています。食べて美味しかったり調理法が分かったりすると販促にもつながりますね。食材をこれからは料理屋でも提供していかないとダメな時代が来ているのかなとも思っています。

旬水は、食事の後にはお茶を飲みます。旬水のお茶のお菓子として葛やゼラチンで紅茶ゼリーにしたものと、ミルクと柿のバター焼のコンポートを提供しています。男性の方は柿のコンポートを残されても紅茶ゼリーは食べていただいていますので、一番無難なデザートだと思います。紅茶ゼリーにほんの少し黒蜜を入れると美味しくなりますので、甘くすればいいのですが、このまま召し上がるお客様もいますので、お客様を見て味の調整をしています。



食事

(かはごろも)
芋五穀飯
芋
茎
汁

旬水

濃厚紅茶葛
柿蜜煮
き黒蜜
な粉

強肴

(ペーチカ)
牛ステーキ
昆布焼
昆布野菜

酢の物

(曙酢)
蟹
焼椎茸
蕎麦白
フルーツ酢