

新春特集 イタリア料理新時代へ



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品／龍天門の烧烤滷燻

友田晶子の

気になる日本酒

越前ズワイガニの旨味を より引き立てる「伝心」



18800円
7200円
18000円
12415円
2008円

表紙をご覧いただき。越前ズワイガニである。どうです、この色の艶。わが故郷福井の名産である。冬の味覚の王者である。いやらしい話だが、最も大きく身が詰まってずつしり重い「一番蟹」は25,000円から35,000円する。ちなみに二番蟹、三番蟹、その下とある。この「一番蟹」一杯を茹でるには40分もかかる。味噌の旨み、みずみずしく上品な甘味の身は神の味わいといってもいいだろう。

このオスのズワイは高価だから、地元民はメスの「越前セイコガニ」を好む。赤や青や白の内子に粒々の外子は癖になる極上の珍味。繊細な身は天然の海の甘味を堪能できる。

小さいもので1,000円とか1,500円。私が東京に取り寄せるのは3,000円くらいの大きいもの。取り寄せでもおいしいのでぜひお試しください。セイコはバリバリと手でもしりながら食べる。プロの方にはきれいに裁いてもらったものよりうんとおいしい(飲食店様ごめんなさい)。ただし、その食べ方はコツがある。本当においしいセイコを体験されたければワタクシをお呼びください。いつでもご伝授します。

とはいえ、セイコは11月上旬から1月上旬までの期間限定。ズワイと地元の食通に一番愛されている「ズボガニ」は3月まで楽しめる。「ズボ」は脱皮したばかりのズワイのこ

とで、殻から身がスポッと抜けるのでそう呼ばれる。ジュシーで甘くて食べ応えがあってそのうえ安い。できれば地元で茹でたてのアツアツを召し上がっていただきたい。

ズワイやセイコは、日本海近海はもとよりオホーツク、北太平洋と広く分布している蟹だけれど、越前モノは港と漁場が近く常に新鮮なものをこまめに水揚げできるので、その味わいが格段に違う。さらに、他地方の蟹とおいしさが大きく違うのは「茹での技術」。福井の蟹を扱う歴史と経験が大きな差を生むのだ。

おっと、お酒の話。越前ガニには越前の地酒ならどれもすばらしくマッチするが、今回は勝山の地酒「伝心」をおすすめする。福井の銘酒「一本義久保本店」の人気銘柄。とくに純米酒の「稲」は柔らかい旨味とみずみずしい口あたり、飲み飽きしないなめらかさが蟹の繊細さとすばらしく波長が合う。温度は常温で。さしつぎされつはなしで手酌がいい。だって、蟹をバリバリやっているとお燗の温度とかお酌とか、気にしていられないでしょ。

一本義久保本店

☎0779-8712500