

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

no.12 日経ムック
2000

俵万智さんに行く

北海道、海の幸



ブラインドテイスティング

安くて旨い! スペインの発泡酒 **カバ**

ボルドーの洗練された白ワイン、
グラーヴとペサック・レオニャン

リーズナブルでありながら飲み応えのある赤、
シャトーヌフ・デュ・パプ

アニマルラベルの
ワイン大集合

ワインの旅
<宮崎>
内館牧子



21世紀に残したい
イタリア伝統の赤、
タウラジ1998から幻の1968までを試飲

TRAVEL COOKING

旅してクッキング

徳島

旅の料理人

田崎真也

撮影／菊地和男 文／友田晶子
取材協力／全日空 料亭・青柳

鯛の芸術品 鳴門鯛

阿波の特産品

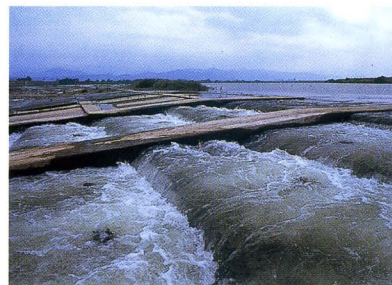
今回の舞台は徳島。阿波踊り、鳴門のうず潮、悠々とした流れの吉野川でも知られるところですが、まずは、海の幸の代表ともいえる、

鯛、それも、激しい鳴門海峡で生まれ育った鯛を紹介しましょう。鯛の芸術品ともいえる「鳴門鯛」は、コリツとした歯応えと昆布のような旨味が絶品中の絶品。食通はもとより料理人の憧れの的ともいわれています。

瀬戸内海と太平洋の海水が複雑に流れる鳴門海峡の潮流によって育まれるこの海のアートを前に大鳴門橋へやってきました。ここは観光名物「うず潮」でも知られるところ。徳島と淡路島を結ぶ大橋の下は、狭いところで一・三キロメートル。潮の満ち干きにより播磨灘と紀伊水道の海面に高低差が



やっぱり徳島行ったら、これでしょう



これが、吉野川第十堰。江戸時代から何度となく造りかえられている

生まれ、狭い海峡を行き来する潮流がダイナミックなうず巻きを生み出します。春と秋の満月の日は干満の差が最も大きく、直径二十メートルほどのうず潮を見ることができのどか。この日我々は、鳴門公園展望台から、まだ早朝の高低差のない静かに波打つ海峡を眺め、ゆったりと鯛釣りを楽しむ船を優雅な気分で見下ろしたのでした。

うずを巻くのは潮の満ち干きでおおよその時間が決まっているらしく、本日の予報だと十一時ごろから。時間になるといったん風になり、じわじわと海面が不穏な動きをみせ、次第にあちこちで大小のうずを巻き始めるのだとか。この激しい潮流は、鯛の他にも、なめらかで味の濃い「鳴門ワカメ」も生み出すといえます。

エサはキビナゴやイカナゴで、岡山あたりまで活きのいいのを買って付けにいくのだとか。そりや、末端価格も高くなるのもです。「青柳」が契約している生け簀に鳴門鯛がいるというので早速、お姿拝見です。網から上げた約一キロの鯛は、桜色と銀色が混ざったような上品な輝き。鮮やかなトルコブルー色の星が散らばっているところがホンモノの証拠です。「青柳」の仕入れを一手に担当している山本明さんが血抜きを実演。

「まず、目の上の延髄を針で刺し、まず、

*原産地呼称：伝統的な方法に則って生産されたもので、原産地の個性が十分にいかされていると認定された食材。

その瞬間、桜色が一瞬にして真っ白に。田崎も「おおおっ」と思わず感嘆の声。

「続いてえらの下に包丁。最後に尾に包丁」

今度は再び赤みがかった桜色が戻ってきます。「普通は色がすぐに桜色には戻らないもの。これでアミノ酸の分解量が違ってくるんじゃないかね」と田崎。

「ハハハ。それはあとで、大将に聞いてください」と神田さんと山本さん。

「んん？ これは何かありそうかな？とあのコリコリとした独特の歯応えをつくるウラワザに違いはない。それに「大将」って？」

そうです。大将とは、『青柳』のご主人小山裕久氏のこと。徳島の郷土料理を洗練された料理料理として確立した料理人。生家である『青柳』のほか、一九八六年には本店隣にカウンター割烹の『婆娑羅』、九六年『東京・虎ノ門青柳』、九八年同じく東京に『日本料理バサラ』を次々オープン。

NHKテレビや新聞雑誌の連載著書も多く、今の日本料理界を代表する有名な料理人。また、パリなど世界中、日本料理講習会や日本料理フェアなどを定期的に行なうなど、海外での活躍も知られています。そして、もちろんワインにも造詣の深い方です。

今回は、徳島の食材を知り尽くしている『青柳』の大将が我々の取材の面倒を全面的にみてくださ

●アクセス
徳島空港から、徳島市内までは車で約1時間

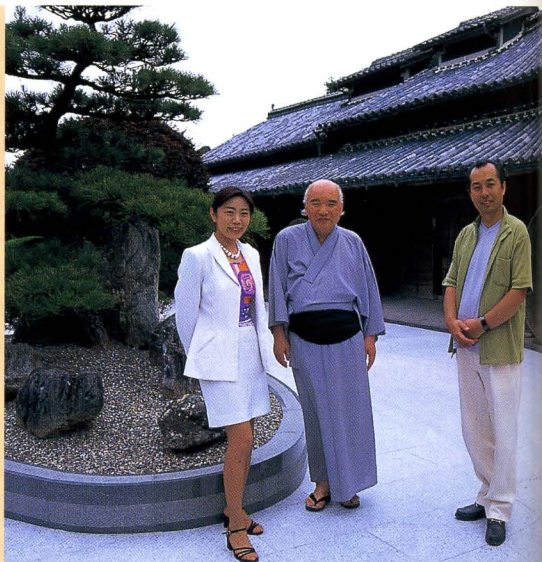


特産品すだち 樹齢三百年ものあり

つたのです。

続いて訪ねるのが、徳島の特産品「すだち」。小粒でピリリは山椒だけではありません。直径四〜五センチ程度、キュッと引き締まった緑色のこの柑橘類は、小振りだけど、強い酸味と爽やかな香りで、数多くのライバルたちにひけをとらないぐらい強烈な個性を放ちます。レモンやライムを齧ると口の中にストレートな酸っぱさが広がりますが、すだちはそれに青々しさを加えた感じ。爽快さは格別です。

「三月から七月はハウスもの、八月から九月いっぱいはいは路地ものがあります。香りはやはり路地ものほうが強いです」とは栽培者の金沢良明さん。冷蔵で二月ごろまで十分にもつというから、市場には一年を通して供給できるらしい。「どおりで鮎の季節も松茸の季節もすだちがあるわけですね。昔は鮎の時期にはなかつたですもんね」となかなかスルドイ田崎くん。



中央が「岡田製糖所」の岡田英彦さん。背後の建物は工房。母屋も風情あるわらぶき屋根



これが和三盆。「沖縄の糖の結晶はダイヤ型。うちのは丸型で、女性的」と岡田さん。岡田製糖所 ☎088-694-2020
時代劇のセットのような工場。蜜を絞る道具は220年前から使われているため、石の重みでぶら下げる部分はくぼんでい



「鳴門鯛は桜色と銀色が混ざったような上品な輝き。鮮やかなトルコブルーの星が目印

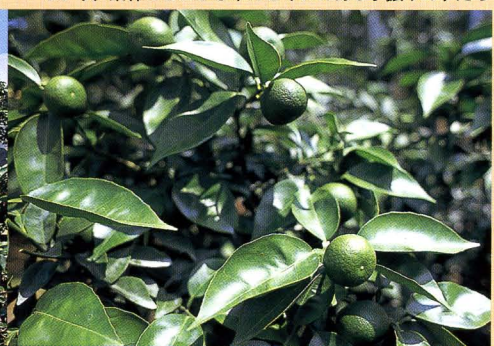
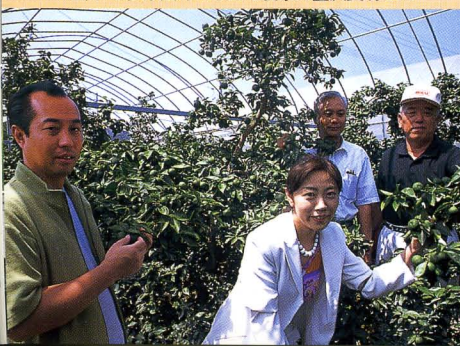
血抜きは、目の上の延髄を針で刺し、えらの下、尾に包丁。これが「青柳流」の必殺技だ

鳴門大橋をバックに、田崎と友田さんと。早朝だったのです潮はおあすけ

『青柳』の仕入れを一手に担当している山本明さん(右)が血抜きを実演

徳島JA農南センター所長市原善文さん(奥左)、と多家良町のすだち農家の金沢良明さん

レモンやライム、柚子、かぼす、沖縄のシークワサーとはちがう、素朴でどこかしゅんとキレのある小振りのすだち



以下は、婆娑羅の料理から、前菜の「七タ八寸」と、えび進丈の椀もの



サククリとした歯ごたえのはもの造り
炭火で香ばしく焼かれた松茸の揚げ

枝からもぎ取って皮をむき果肉を食べてみると、ウウウツ、すっぱい。あら、でも甘味もあってジューシー。これだけでも美味しいものなんだ。
「ハウスものは暖房費がかかるので価格も高くなります。実はこの小さい一粒に牛乳ビン一本分の重油がかかるのです。ハウス栽培を始めたのが昭和五十年。最初は資源の無駄遣いと思われましたが、いいものをつくれれば消費者の方々喜んでいただけると信じ、続けてきました。地下資源がなくなればすだちはつくれません。ま、暴走族がガソリン使うよりはいいいかな」と笑いながらおっしゃる。
ハウスの始めてキロあたり四千から五千円。路地ものの出発めが五百から六百円。どちらも次第に千円程度に落ち着くといひます。

固形分七割、使用する果汁は三割のみ。決して安くはない。酸の強さと価格的理由で、上品にちよっぴり使ってしまうというのわからないではないけれど、「思わず焼酎飲みたくなるなあ」という庶民的な田崎の一言にもみんな納得。なんと吉野川の支流鮎喰川上流の神山町には樹齢三百年を経たすだちの樹が残っているそうです。
阿波和三盆糖
ここは桃源郷ならぬ糖源郷
和三盆とは、お砂糖の特級品で徳島が産地。ここへ来るまでは、そんな程度の知識でした。何がどう「三」「盆」なのか……、この連載で取材したことのある奄美の黒砂糖とは違うのか……、いろんなことが、それこそうず潮のように

脳味噌の中をうず巻いています。
『岡田製糖所』に到着して、まず目に入ったのが『岡田糖源郷』の文字と、わら苜の、風格を漂わせている建物。お話くださるのはご主人岡田英彦さん。圧倒的な旧家の風情に、思わずやや緊張の面持ちでお話をうかがい始めたのですが、岡田さんの気さくな笑顔と目の前に出されたころころのお菓子（実はこれ和三盆）の柔らかい味わいに、次第にはんわりと心が和んできます。
ここは市街から吉野川を少し上ったところに位置する上板町泉谷。昔からこのあたりは雨が降らないため農作物ができず、貧困なところだったのです。二百年ほど前宮崎からお遍路さんで訪れた旅人から伝授されたさとうきびを、地元の若者丸山徳弥が栽培し、岡田家の先祖とともに砂糖づくりを成功させたのです。しかし、実際に宮崎にはさとうきびというものはなかったらしいですね」と語る。

『竹きび』といい、他地方のものより細くて短いもの。収穫量が少なく、歩留まりはよくないけれど繊細な味わいに仕上がるといいます。「さらに、この土壌はスイカなど果物をつくっても不思議と甘くなるんですよ。雨が少なくて温暖なこともあるけど、地層に秘密があるんですね」
「もしかすると鉄分が多いのでは？」と田崎の則答に、岡田さん「さすがによくおわかり」と少し驚き顔。
「鉄分は糖度をつくりやすよね。だから酸が必要なミカンにはあまり向かないと聞きます。ワインも白はいいですけど、赤にはあまり向かないんです」と田崎。
考えてみれば、砂糖もワインと同じ、原料や土壌や天気といったものが微妙に関係してくる農作物ということではありませんか。まさにワインでいうところの「テロワール」や「ヴィンテージ」の概念と一緒に。
では、その作り方をごく簡単に説明すると、



右がご主人の小山裕久さん。見事な包丁さばきと、軽妙なおしゃべりでなごませてくれる



割烹『婆娑羅』の入口。徳島市鷹匠町1-39 ☎ 0886-55-5311 12:00~14:00 17:00~ 日祭休

①さとうきびから、ジュースをしぼる（収穫は十二月から二月頃の冬場）。
②大きな釜で灰汁を抜きながら煮詰める。
③冷やす（糖の成分の他に蜜を含んでいるのでどろりと飴色をしている）。
④重しをかけて蜜をしぼりだす。
⑤蜜をしぼった固まりを、さらに手と水で「研ぐ」（ここが重要な作業。プロの業で研ぐとさらに黒い蜜が出て、糖の成分だけが凝縮し、白っぽくなってくる。これがいわゆる「精製」。六日間かかるという）。
⑥十分に乾燥させ出来上がり。
この「研ぐ」作業を「盆の上で三回くりかえした」ところから「三盆糖」となり、外国産のものとは区別して「和三盆糖」。さらに阿波産であることから「阿波和三盆糖」となったのだとか。
実際には三回どころか五回〜八回も繰り返して、自然の白さを生み出すといひますから、熟練した職人さんの技と勘があつてこそです。
作業場の中に入った瞬間、まるで日本昔話か時代劇のセットのような雰囲気につくり。一気に江戸時代にタイムスリップした気分です。
ここに並ぶ蜜を絞る道具は二百年前から使い続けられたものなのだとか。石の重りをぶら下げた部分は、固い木なのにもかかわらず長い年月の摩擦と重さですり

あのジョエル・ロビュシヨンも お気に入りの『青柳』

減ったようにくぼんでいます。

今や低コストの原料が世界中から手に入るし、コンピュータ管理のプレス機があり、一時間も遠心分離機にかければ真つ白の砂糖

ができるといいますが、昔ながらの道具と手作業だからこそ、ミネラルを含んだ自然の色合いや、し

っとりときめ細かい舌触り、やわらかで温かみさえ感じさせる甘味

というものが生まれるのです。

「沖繩の糖の結晶はダイヤ型。うちの丸型で、女性的なんです」と岡田さん。

やはりここは桃源郷ならぬ「糖源郷」そのものようです。

腕ものとお造りの頃には、日本酒へ。入り口横にあるワインセラ

ーをのぞけば、グツとそえられるものもあります。今夜は徳島産の日本酒をやりましょう。青柳オリジナルの清酒「錦風」。すがすがしい香りのなかに旨味のある酒です。

うれしいのは松茸の握り。大振りのもを目の前で切って、炭火で焼いたものを握ってください。

これは、たまらない。

「この名物は『ぼうぜの握り』。エボ鯛の新しい酢じめにして握ったものだけ、これがロワールの赤『シノン』とよく合うんだよね」と田崎。



夜は、「割烹 婆娑羅」で。

『青柳』がカウンターで料亭料理を味えることを目的に十四年前オープンした店です。本店に隣接し

ており、整ったお庭を共有でき、店内は本格的な数寄屋造りで、カ

ウンター越しに飾られているお軸やお花は見事なまでに茶の湯のし

つらえ。

カウンターの中ではご主人の小山さんが腕をふるいます。まずはグラス・シヤンパーニユで乾杯。

取材にうかがった七月の前菜は「七夕八寸」。

小さな器に色とりどりに盛りられ、どれから手を付けようか迷います。これも八寸の楽しみ。フランスの名料理人で知られるジョエル・ロビュシヨンが「百年玉子」と名付けたというピータンのおつまみが深い味わいで美味。

すだちの影響か、やや強めの酸味が美味しさにつながっているよう。あっさりしているのに、いくらでも食べられる。だれか止めて

。しかし次を見て止まりました。天然鮎の炭火焼が目の前に。

「昔ね、五人で八十六か八十七匹食べた人たちがいたのよ。遠慮もなしに。確かソムリエとかいう職業の人たちやったなあ」とニヤニヤ笑いの小山さん。

「ぼ、僕らです。すいません……」って、ちよつと田崎くん、なんと

いうことを。

今宵の鮎は、高知寄りにある海部川天然遡上の鮎。

「頭は唐揚げのように、腹はほつこりと、尾は干物のように」と青柳流に焼かれた、それはそれはすばらしいのですよ。品があつて香ばしくって軽やかな味。だけどそりや食べ過ぎというものです。

「この尻尾のところ、まるで栗みたいでしょ」と慌てて言わなくても、その通り、ほくほくして甘味があるし、これまたロビュシヨンが「ソース・ピストウ」と例えた

蓼酢も実に濃厚で贅沢。

「化粧塩はしません。この焼き方昔は京都あたりから『真つ黒じや』とよくいわれましたけど。最近

は

どこでもよく焼くようになりましてね」と小山さん。炭火だけでこんな風に焼くのは、きつとすごい技術なのでしょうね。それをあなただ八十数匹も……。

「ええつと、この白いレンコンは？」と話題を変える田崎。

「はい、雁の口先みたいで細いので『雁先レンコン』といいます。

シヤリシヤリ感が美味しいんですよ。」

煮物、ご飯の後は、これまた名物、これでもかのデザート攻めです。この夜はスイカのゼリー、

宇治金時、ビターなカラメルが大人の味わいの「昔プリン」です。

最後は「プティ・フル」と田崎が例えるほど、それだけで十分楽しめる岡田さんちの阿波和三盆糖とエスプレッソで締め。

全体に酸がきいた料理であるこ

うわさの天然鮎の炭火焼



あわびがゆと香のもの

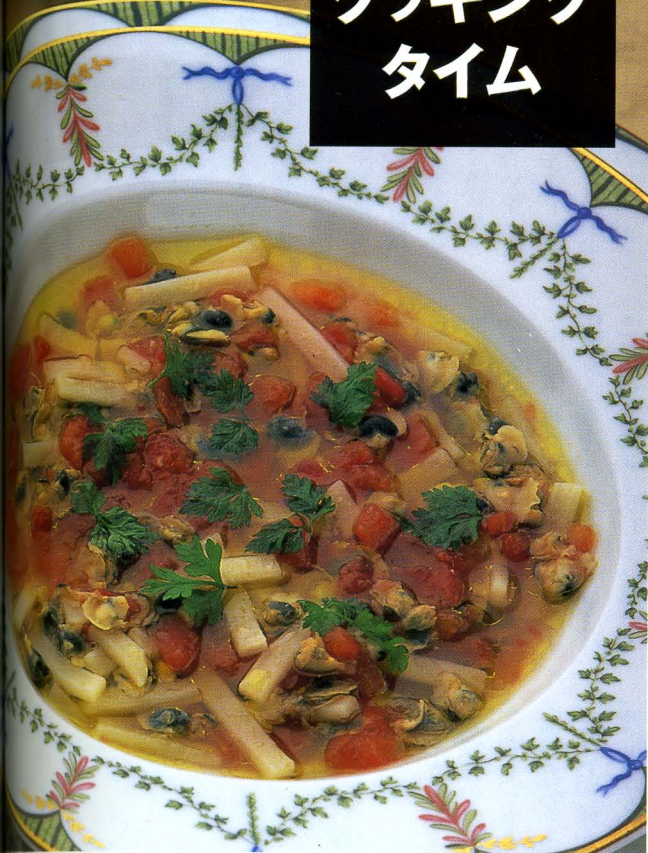


涼し気な水なすのくす煮



右上からスイカのゼリー、宇治金時、昔プリン

田崎の クッキング タイム



○天然赤しじみとうどんのショートパスタ風 すだち添え

●ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー 1998/ルイ・メテロー社

①しじみを洗い、殻ごと煮てベースとなる出汁をとる。昆布を少量入れるとコクがでる。さらに貝として使うしじみも、殻から身ははずし砂などをとり、下準備しておく。しじみは小さく面倒だが、このあたりの手間を惜しまないことが大切。

②出汁に塩をして少し煮詰める。そこに、皮を湯むきし、種をとり、さいの目切りにした完熟トマトをたっぷり入れ、さらに塩・胡椒で味を軽く整えながら煮る。

*調理師学校先生の「しじみのコハク酸にトマトの酸味がさわやかさを演出してくれますね」の言葉どおり、この料理、出汁の旨味とトマトの酸味、そして彩りがポイント。

③殻からはずしたしじみの身を入れ、かるく火が通ったところで白ワインを少々入れ、アクを取りながらさらに煮る。

*ワインはフランス、ロワール地方産の「ミスカデ」のような酸味のあるものがいちど田崎。しじみの旨味とトマトのフレッシュさを引き出してくれる。また、試食と一緒に合わせるワインも同じ「ミスカデ」、料理に使ったワインと同じものを飲むとバランス良く楽しめるというのは料理とワインの相性の基本。

④しじみ&トマトのソースをつくるのと同時進行でうどんをゆでる。ポイントはアルデンテ。讃岐うどんに似た徳島うどんをムチツとした歯応えが残るように煮る。

⑤アルデンテに煮あがったうどんは、水にさらしコシを出してから、2センチ程度に切り揃える。

*今回は、つるつるとした食感ではなく、しじみやトマトやスープと一緒にスプーンで食べられるショートパスタスタイルというところが狙い。

⑥しじみ&トマトのスープに、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルをたっぷり振りかけ、かるく火が通ったら、うどんショートパスタを入れ火を止める。

⑦貝たくさんスープパスタ風に盛り付け、徳島特産すだちとセルフィーユを飾れば出来上がり。好んでオリーブ・オイルをさらに振りかけてもOK。彩りも美しい。

ACCESS

全日空スカイホリデー 徳島フリープラン



今回「旅してクッキング」で訪れた徳島に行ってみませんか。ANAでは、10月から1泊2日と2泊3日のフリープランを設定しています。ぜひこの機会をお見逃しなく！

- 設定期間：2000年10月1日～2001年3月31日
- コースコード
SH2840(2日) SH2843(3日)
- 平日：2日コースは日～金 3日コースは日～木
週末：2日コースは土 3日コースは金・土
- 1名様よりお申し込みいただけます。

■宿泊ホテル

徳島プリンスホテル/洋室(1～2名1室) チェックイン13:00 チェックアウト11:00

徳島空港からホテルまで車で25分。JR徳島駅からホテルまで徒歩15分。

■旅行代金(お一人様)

(単位：円)

1室 利用人数	12/1～12/22 1/8～2/8		10/1～10/5、10/8～11/2 11/4～11/22 11/24～11/30 2/11～3/17		3/19～3/31	
	平日発	週末発	平日発	週末発	平日発	週末発
2日	2名1室 29600	32600	29600	35000	34500	37600
	1名1室 30800	33800	30800	36200	35700	38800
	小人 28600	31600	28600	34000	33500	36600
3日	2名1室 37800	40900	37800	43200	42800	45800
	1名1室 40200	43200	40200	45600	45100	48200
	小人 36800	39900	36800	42200	41800	44800

1室 利用人数	12/23～27 1/7、3/18		1/4、1/15 2/9	10/6、11/23 12/28	12/29 1/1～1/3 1/6	10/7、11/3 12/30 12/31 2/10
	2日	2名1室 38500	42500	45800	52200	62000
	1名1室 39700	43700	47000	53300	63200	
	小人 37600	37600	37600	37600	37600	
3日	2名1室 46800	50800	54000	60400	70300	
	1名1室 49100	53100	56400	62800	72600	
	小人 45800	45800	45800	45800	45800	

〈価格に含まれるもの〉

①羽田ー徳島空港間往復航空運賃

②宿泊代

*上記料金は、羽田発531便(7:30頃発)・533便(10:35頃発)、徳島発532便(9:15頃発)・534便(12:30頃発)を利用した場合です。これ以外の便を利用する場合にはUP料金がかかります。詳しくはお問い合わせ下さい。

*お申し込みは出発の7日前までとなります。

お問い合わせ・お申し込みは、全日空スカイホリデー東京予約案内センターへ ☎03-5769-8620 (9:00～19:00 但し土・日・祭日は、18:00まで)

吉野川産天然しじみと天然うなぎを田崎流に

今回のアレンジクッキングは、吉野川下流域、淡水と海水が混じるいわゆる汽水域に生息する天然の「赤しじみ」と、今や幻といわれる天然のうなぎに初挑戦です。滋味豊かな吉野川の食材が田崎流のアレンジで、いかに変身するのが興味のあるところ。

さらに今回の試食ゲストは、な、なんと、『青柳』主人小山裕久氏。徳島の食材のみならず日本料理の食材に精通したプロ中のプロが食べ手とあって、本日の料理人田崎はいつになく全身に力がこもっている様子。別に戦いが始まるわけ

はないですが、どうもこの雰囲気、「ナントカの鉄人」を彷彿とさせ、リポートするほうも、思わずマイク片手に「フクイサン」と叫んでしまいたいそうになるのが不思議なところ。

今回、田崎が料理を作る会場は、徳島市内にある料理学校「平成学園」。料理の「技術」と「心」を培うことを目的に、小山氏が一九九二年に開校した調理師専門学校。

その設備の整った厨房をお借りし、先生活方の心強いアシストでアレンジクッキング、いよいよスタートです。

○天然うなぎのマトロート(赤ワイン煮) 田崎流 赤ワインライス添え

●シャトー・ド・カルレ フロンサック 1994

①まずは、付け合わせにする赤ワインライスから。

赤ワイン1：水9の割合でご飯を炊く。一緒に干ぶどうを入れるとアクセントになる。

*「1対9というのはロゼワインを造る際の割合と同じ」と田崎。経験からでた数値。一見ワインが少なく感じるが、出来上がったご飯は美しいロゼカラーになる。入れすぎに注意！

②下処理をし、骨ごと筒切りにしたうなぎを玉ねぎと一緒に赤ワインで1時間マリネする。ちなみに玉ねぎはお隣り淡路島の特産品。瑞々しく甘味があるのが特徴。

③同じく淡路産玉ねぎをみじん切りしオリーブオイルで炒める。火が通り甘味がでてきたら、トマトペーストを加えさらに炒め、十分に火が通ったら、赤ワインを入れる。中ぶりのうなぎ一尾を煮込むのにフルボトル1本分を使用。たっぷりぜいたくに使うのがマトロート。中身はカベルネ・ソーヴィニオン種主体のもの。

*今回試食に合わせるのがフランス、ポルドー地方、フロンサック地区の赤ワインで、この品種が使われているものだから。白同様、料理に使うワインと飲むワインは同じタイプが良いという基本に則っての選択。さらに、マトロートはポルドーの名物料理でもあるので、ここはやっぱりポルドースタイルの赤ワインを使いたい。

④ワインの次に、黒砂糖、合わせ味噌(阿波特産御膳味噌)を味見しながら適量を加える。そしてさらに、なんと、ブラックチョコレートに刻んだものを少しずつ足していく！
*「赤ワイン煮に味噌を使うと不思議とフォン・ド・ヴォーのような風味になるんです。黒砂糖はコクを出してくれます。そしてポイントのブラックチョコレート。入れすぎると甘くなるのでスパイス代わりにほんのちょっと使うと、味

噌の臭みが消え旨味が強調されるんです」とこれが田崎流。なるほどの裏ワザです。お手伝いして下さる先生方も味見をして納得顔。手間暇かかるフォン・ド・ヴォーは家庭で作るには荷が重たい、インスタントじゃ味気ない。こういふときこそ味噌の出番。手軽で味わい深いニッポンの偉大なる発酵食品に拍手。

⑤全体が溶け合ったら、筒切りうなぎを入れ、アルミホイルで蓋をし、アクを取りながらじっくり煮込む。

⑥うなぎの脂がでて、とろとろと艶がでてきたところで、塩、胡椒で味付け。好みによって、さらに、味噌、黒砂糖、チョコレートを加え、味を整えながら煮込む。うなぎの旨味が出てさらに濃厚なフォン・ド・ヴォーのような風味になるから驚き。

⑦うなぎが十分に柔らかくなったら、前日『婆娑羅』でいただいた阿波特産「まっしろレンコン」を薄切りにしたものを入れ煮込む。

*「ふつうのねっとりした歯ざわりではなくシャリシャリとした触感を楽しむレンコン」という小山さんの説明どおり、火を通し過ぎないように注意。

⑧十分に煮込んだら、うなぎの身を別皿によせ、ソースをシノワ(飴)でなめらかになるように漉し、バターを入れ艶とコクを出すためかきまぜながら軽く煮詰める。

*家庭料理だと煮込んだまま盛り付けてもいいが、ソースを漉したりひと煮立ちさせるのがプロのワザ。このあたりの手間と心遣いがクロートとシロートの差です。

⑨皿に赤ワインライスを盛り、うなぎの身とソースをたっぷり盛り付けて出来上がり。トロリとした艶が美味しそう。



ルイ・メテローのミユスカデ(左)、フロンサックのシャトー・ド・カルレ



「平成学園」の厨房をお借りしてのクッキング



いつにもましてリキが入る田崎

これが吉野川の天然うなぎ。グリーンがかった色が特徴

試食 タイム

作り手のプロによる
初めての試食開始



今回試食を快く引き受けてくださった小山裕久さん

さて試食タイム。ニコニコ顔でテーブルにつく小山氏のもとへ、さっそく最初の料理を運ぶ田崎。小山氏じつと皿全体を観察したあと、まずはワインで喉を潤し、一口目を頬張る。

小山「ウン。ふふふふ、美味し

いですよ」

田崎「ああ、よかった」(他一同、なぜかホッ)。

小山「ウンウン、いや、本当。料理自体は酸が控えめなので、すだちを入れると一気に締り、料理としての完成度を求めるならば、すだちを入れないほうがいいね。しかし、すだちを入れるほうがいいがこのミユスカデには合う」

田崎「すだちは香りも酸も強いですからね」

小山「すだちは使うのが難しい柑橘類です。PH値が高くて、レモンの三倍酸つばい。そのわりには脂に出会うとヘナヘナになってしまふ。おとなしく見えて気性が激しい。でも体力のない、打たれ弱いわがまま娘みたいなところがあ

る。一見酸つばくないからたくさ

ん使いがちですが、そのあとすごく存在感がでる。その点、柚子は、香りを残しながらもソフトですからわりあい簡単。ま、徳島人はす

だちは何にでもかけるけどね(笑)」田崎「なるほど。PH値は三、五ぐらいですか。収斂性が高いですよ。それがすだちの魅力ですね」小山「うどんを短くしたところがいい。トマトうどんやね……」

田崎「ええ、味が単調になるので少し工夫しました。このしじみ、ものすごく出汁がでるんですね」

小山「天然ものはちよつと小さくて、ぶつと膨れ上がっていて、殻の赤いのがいい。黒い殻のものを僕は『まわりもの』と呼んで区別しています」

田崎「関東では、しじみは身を食

て、どうしてもしじみという味

噌汁のイメージがありますが、これも身がプリツとして美味しい。でも、しじみをメインにする料理

って少ないですよ」田崎「いえいえ、しじみにはいろいろ料理法がありますよ。百個ぐらい集めて海苔で包んだり、出汁で炊き込んで炊き上がりにしじみを入れるしじみご飯とか。東京の『バサラ』ではあさりを使う深川井を出していますが、東京はしじみ

はあまりとれないのかな？」

田崎「いや、昔はいっぱい売りにきてましたよ。川沿いには川魚屋さんがありましたけど、今はめっきり少なくなりましたね。湖でも小魚を食べるブラックバスや卵を食べるブルーギルの影響で魚が少

なくなっちゃった。琵琶湖のモロコもなくなっちゃって一匹が取り合

いらしいです。キャッチ&リリースがよくない。食べた方がいいのに」

小山「美味しくないんじゃない？」

田崎「いや、ブラックバスはスズキ科ですからね。食べ方ですよ」

小山「そのほか雷魚やアメリカザリガニで日本の河川の生態系がずいぶん変わったね」

田崎「ほんとそうですね。田螺やしじみがいなくなると水が濁って

しまいますからね」

天然うなぎに初挑戦！

田崎「二皿目はうなぎの赤ワイン煮込みです。ワインはポルドー、

フロンサク産の赤です。いかがでしょうか」

小山「料理と合わせるとなると、少しワインが物足りなく感じるかな」

田崎「そうかもしれません。というの、本来、これはフランスの家庭料理的なものなので、ワインも手頃な価格のものを選び、うなぎの土っぽさとメルローの風味を合わせてみたんですが……。天然うなぎはそれ自体味が強く、うなぎ自体のソースを多少煮詰めてコクをだして料理全体のポリウム感をだしていますから、もう少しコクのあるワインのほうがよかったですね」

小山「カオールやサンテミリオンなどが合うような気がします」田崎「あつ、いいですね。それにしても、さすが天然のだけあって個性がタツプリ。皮が厚くかなか味がしみ込んでいかなかった」

小山「いろいろやり方はあるんですが、このうなぎは手強い。普通のうなぎであればもっと酸をきかせるといいでしょうね。クリームを入れると乳化によって臭みも消えます」

田崎「実は今回味噌を使ったんです。さらにチヨコレートをはほんの少し。うなぎの出汁と一緒にになると、まるでフォン・ド・ヴォーミたいになります」

小山「本当ですね。味噌は塩分が気になるのですが、下手にフォンを使うより、味噌の方がソフトで食べやすいかもね」

ユートピア、吉野川の魚は一番だと思っっている

田崎「ご飯に合わせるならフォン・ド・ヴォーより味噌の方が理にかなってますし(笑)。もちろん養殖ものでも味噌がおすすぬ。脂が気にならないような個性のある味噌を使ってもいい」

小山「そうそう、八丁味噌とか『寝かし』とか」

田崎「味噌は、蛋白質の組成が凝縮していますから、実際はフォン・ド・ヴォーより手間がかかっている」

小山「そう、その通り。いつもフランス人というんですが、フォン・ド・ヴォーは三日間かかるけど、味噌は三年、鯉節の良質のものは四年、昆布は五年かかっているんだと。簡単にうまい出汁というけどここまでするのに三年だあってね(笑)」

田崎「本当ですね(笑)。日本の出汁の使い方はすばらしいです」

小山「出汁と発酵調味料は別だということに、他の国の料理人はわりあい気がついてない。彼らは同時にフォンのなかで作ろうとしてしまう」

田崎「旨味という感覚がないですからね。日本人ほど理解してない」

小山「日本人もわかってないけどね(笑)」

田崎「最近のアラン・パッサールなどの料理人が味噌を使い始めていますし。日本人のほうがかえって固定概念を持ってしまふ。使っ

ちやダメだとか」

小山「日本人は、日本の伝統的なものに畏敬の念を抱くんですよ。そうじゃなければフュージョンとか無国籍料理に一気に飛んでしまう。アイデンティティーを重要視しすぎて、自分が一番か、向こうが一番かのどっちかになってしまふ」

田崎「日本人は、妙に正統とか伝統とかを口にしますからね」

小山「そのわりには正統をきちんと踏まえていない。フランス人にはフランス料理のコアがあるから、そこを出発点として外に向かうからわかりやすい」

田崎「それで味噌や醤油、オイスターソースなどを上手に使うわけですよ。オイスターソースやバルサミコは、エッセンス的に使うと非常に美味しくなりますよ」

小山「ウン、僕も自宅ではよくやります。それにしても、このご飯美味いし」

田崎「赤ワイン十パーセント入れて炊いただけなんです。うなぎって日本人はたくさん食べるのに『まる』で出すとギョツとされてしまふ」

小山「日本料理にあるんですよ。『印籠煮』といいます。一度白焼きにしてから醤油などで煮込むんです。下処理をすると骨はなれがよくなる。それにしてもソヴアージ

ユ(野性)のうなぎを初めて触って、ここまで出来る人はなかなかいないですよ。さすが田崎さん。料理人でも難しいのに。たいしたもんです」

田崎「ありがとうございます。ところで、昨日鯛の血抜きを見せていただいたのですが、独特なしめ方ですね。普通、延髄に針を刺すことはあまりないように思います」

小山「地方によってやり方がいろいろありますから。土地の知恵プラス青柳流ですかね」

田崎「鮮度が落ちないし、フレッシュ感がありながら旨味成分が多くなり、コリツとした歯触りが持

試食後は、吉野川の問題にまで話題が及び盛りあがった

続するんですよ」

小山「東京の職人さんは『こんな固いのどうしようもない、柔らかい方が美味しい』とおっしゃる。まあ、実際には、アミノ酸発酵の点からすればヘロヘロのベチャというほうが旨味がのっているのかもしれないですね、トロだつて牛肉だつてそうだから」

吉野川は魚のユートピア

田崎「今回の料理は吉野川の素材を使いましたが、今いろいろと騒がれていますが、僕たちは新聞やテレビなどでしか知ることが出来ず、現状をあまり理解していません。江戸時代からある堰を可動堰にするかどうかという問題なんです」

小山「江戸時代からすでに何度か作り変えているんですよ」

田崎「堰を作ると自然のサイクルが破壊されると想定されるんですか？」

小山「反対派の人はそういうんですよ。賛成派はその点を考慮してちゃんとやるという。ワインのことは田崎さんに聞くように、地質学のこととはその道のプロの意見を聞くのが一番なわけで、そのあたりは考えられていることだと思いますがね」

田崎「堰がないときは水害の問題があったんですよ」

小山「ええ、吉野川は日本一の暴れ河なんです。危険性のない徳島市内の人は反対。危険にさらされている流域の人は賛成なんです」

田崎「生態系が変われば、食材となる生物への影響もあるはず。食を扱ってらっしゃる立場からはいかがですか？」

小山「うーん。非難を恐れずに言えば、僕は料理人で素材には頼ってないですから。ただ、話し合いをもっとすべきです。反対派は話を聞かないようですから」

田崎「すでに堰はあるんですよ。長良川のようにまったくゼロから作るというのは違いますね」



STAY

JR徳島駅の真上にある「ホテルクレメント徳島」はアクセスがとにかく便利。徳島市寺島本町西1-61 ☎088-656-3331 FAX 088-656-3101 シングル1泊 8800円から



おでん
阿田 一代

徳島市内の繁華街秋田町にあるおでん屋さん。阿田と書いておでんと読みます。透き通った出汁は十分に旨味がありながら飽きのこない味。徳島ならではのタネは、小松島産の「平天」。薄くて四角い練りもの。甘味があります。上勝町産の「手造りこんにゃく」はコリッとワイルドな噛みごたえ。出汁もしみてます。そのほか、とろろと白菜の「雪菜」や、葛切りが入った「信田袋」などご主人発案のオリジナルものや、それぞれの地ダコ唐揚げも見逃せません。さらに注目なのは日本酒と焼酎の品揃えです。有名ブランドから個性派、無名派(?)まで、全国のものか楽しめます。

☎0886-26-2918

午前一時まで営業

ニンニク串揚げ350円

大根280円

平天380円

こんにゃく280円

「主人の石原吉雄さん



小山「江戸時代に作られた第十堰のところはちょうどS字に曲がっていて危険なんです。堰がいわゆるせき止めてくれてるわけで、水害がおこったら徳島市内は全部ダメになる。十数メートルの高さの堰が造られていますよ。見事なものです」

田崎「だったら可動堰にしたほうが、かえって漕上ししやすいものもあるかもしれませんね」

小山「吉野川は愛媛 高知、徳島の三県に流れているんですよ。わたしたちだけのものではないんで

す。それに上流にはダムがたくさんあります」

田崎「そうなんですか。ダムを造ったら生態系は一気に崩れますよね。森林伐採も生態系には非常に影響がありますしね」

小山「ヨード分をいかに河に戻すかが重要。そういう意味からすると、第十堰のことだけではなく、吉野川全体のことを考えるべき。吉野川がダメになったら関西の魚が全部ダメになる。淡路の鰻も、明石の鯛も、鳴門の鯛も、全部吉野川の河口なんですよね。徳島の

南の蒲生田岬と泉州のあたりに囲まれた海は三十メートル程度の浅さで、いわゆる天然の養殖場なんです。手こぎの船でも安全。紀州の先は黒潮へたしたら千葉まで流されてしまうから恐くて行かない。吉野川の汽水域にはいい魚がいたから、関西に人が住むことが出来たし、大阪に人口が増え、栄えたんです。そんな意味でも、僕可動堰があつたほうがいいんじゃないかと思うんですよ。水流が早くなつていい影響がてるのではないかと」

田崎「これは全国的にもいえる問題ですね。海の環境を守るためには、川とさらに山の環境を考えないといけない。実際いい川がないといわれる地中海やエーゲ海にはいい魚がいない。ローヌ河も同様に、山を通っていないからいい魚はすんでいない」

小山「その通り。フランスのマシフ・セントラル(中央山塊)はすべて木を伐採していますよね」

田崎「そうすると植物性プランクトンがものすごく少ない」

小山「その点、ブルターニュのほうがいい」

田崎「そうですね。大西洋から北海がありますからね。本来は、ダムや堰以前に川全体と山の根本的な部分を考えるべきですよ」

小山「そう思います。ところで、魚って、海にはいないんですよ」

田崎「えっ?」

小山「陸地の近くにしか魚はいない。遠いところに行くとも溺れるか

ら(笑)。太平洋の真ん中に行っても魚は釣れない」

田崎「ああ、たしかに。回遊魚ぐらいですかね」

小山「でもマグロも近道はせず、真ん中を通ることはない。やつぱり餌のある陸地近辺を回遊するんです」

田崎「マグロもイワシを追いかけますからね。海の実ん中あたりはきわめて微生物が少なくなる。やつぱり植物がないとダメ。ということは真水との接点のあるところにいいプランクトンがいて、いい魚が集まるといふことになりませんか」

小山「そう、汽水域のところが一番いい。僕もいろいろな土地で料理をしたけど、吉野川があるこの辺りは魚の種類や新鮮さではナンバーワンだと思っています。まさにここはユートピアなんです」

田崎「ユートピア、僕らが守っていかなくてはいいけませんね」

吉野川の汽水域では水辺の生物だけではなく、ジェットスキーや水上スキーをしたり、河原を家庭菜園として利用したり、水遊びを楽しむ人々の姿を見ることができますし、市街地の中心は、川沿いの公園や水辺の施設が充実しており、ひょうたん型をした中州からなだらかな眉山にかけて美しい町を形成しています。

奇酷だったであろう川と人との歴史は旅人にはわかりませんが、いまは潤いのある水の都としてわ

名物たらいうどん 奥御所

阿波と讃岐の県境 宮川内に江戸時代から続く名物「たらいうどん」の里があります。その昔、山のきりたちが谷川に石のかまどを築き、釜を囲んで手打ちうどんを食べたのが始まり。上質の小麦粉に山羊や卵を混ぜてつくった麺に、ジンゾク(ゴリのこと)でつた出汁をベースにいただきます(520円)。こ奥御所では、このほかマズ料理(刺身、洗い、塩焼き、フライなど)やワカサギ、沢ガ二料理などもあり、お座敷でゆったりくつろぎながら楽しめます。さらに、うれしいことに温泉つき。みんなで同じたいをつつくというのがいよいよね。ああ、和んじやうな」という田崎。これまさに、癒し系。秋は紅葉、冬は温泉、春は桜、夏はせせらぎと四季それぞれに楽しめる景勝地。癒されたいあなた、日常のあわただしさを忘れさせてくれますよ。

☎0886-951-3145



たしたちを迎えてくれます。

町中では橋のたもとや欄干に造られた阿波踊りの男女の像が目につきます。

小山さんの言葉を借りるならば、自然の脅威にさらされてきた町を「リヴァー・ユートピア」として生まれ変えたのは、阿波踊りに代表されるあの陽気さと活力あふれる人々のパワーなのかもしれません。