

# 11月16日(日)

山口県産

# アオリイカ 刺身盛り

1パック  
980円(税込)



## 西田鮮魚店

872-5246

御用聞き便専用番号 090-7125-5489 (旧庄原市内はご自宅に配達)



俺たちの憧れアオリイカ

皆さんこんちは。自称エギングマイスターの西浦です。朝晩、寒くなってきて、美味しい魚の時期になってしまった。皆さん体調などは大丈夫でしょうか?

本日の広告は、アオリイカのお刺身。イカと言えばやっぱり西浦なんですね笑)。

さてさて、アオリイカには、春と秋のイカが存在します。春はとにかくデカくて身が分厚く、大きい個体では5kgのイカがいます。秋は春イカの子供で、新子とも言います。春に比べてとても小さい個体が多いですが、食べて美味しいのは…なんと!秋なんですね。なぜなら、アミノ酸がとても豊富で、身も厚くないのでとても美味しいだけなんです。

僕もイカ釣りをしておりますが、秋のアオリイカがこんなに甘くて美味しいのかと驚くほどに!これだからイカ釣りは辞められないんです。

ですが、僕はまだ300gのイカしか釣れてなくて、まだデカいのを釣る事が出来てないんです。なので、市場から仕入れたイカを見てるとめちゃくちゃ憧れなんですよ。いつかは絶対に釣つてやるぞ!!という気持ちで、デカイカの為に仕事も一生懸命頑張っていきたいと思います!

今回、秋のアオリイカは本当に甘くて美味しいので、是非!皆さんもこの機会に食べてみてください。

# ジビエ・古民家・ジヤズ、口和の『一柿』

鮮コープレーション株 代表取締役会長 西田 昌史



## I 一柿 (いちがき)

庄原市口和町永田181に『一柿』はある。

この完全予約制のジビエの店の主人は、シェフの三河功治さん。11月2日(日)午後7時。『一柿』一周年の宴が始まる。

小雨がそぼ降る中、20分も走つたろうか『一柿』に着いた。途中、小学一年生の孫が何度も聞いた。「まだ?あと何分?」。無理もない。この時期、6時ともなれば辺りは真っ暗だ。川北を過ぎたころから、すれちがう車もなく、自分たちの乗る車のライトが道路を照らすだけ。

「着いた」。そう学君が言つてハンドルを右にきる。少し坂になつた先に5~6台の車がとまつていて。目を右にやると、黒瓦の堂々とした古民家が。玄関先に白く大きなれん。真ん中に『一柿』と小さく書かれている。「おお!いいねえ」。

雨もやんだ。学君と桃子に3人の子どもが続く。悦子を先に入れ私がしんがり。靴がじやまにならないように脇に置いてあがる。正面には厨房。ただ、障子にさえぎられて中は見えない。

女性から声をかけられた。5月に結婚式を挙げたばかりの三河さんの奥さん。新婚そうそうだが、三河さんの仕事にも欠かせぬ存在だ。夏の花火大会のときにお世話になつたのだが、ある意味、三河さんよりも、場を仕切つているんじゃないかと…。

右手に畳の部屋が広がる。たぶん3部屋。障子が襖か、それは

外されて一部屋になつていて。

ここは三河さんのお母さんの実家だそうだ。築100年以上の古民家だという。お母さんの旧姓が『一柿』。珍しい。ネットで調べると庄原にしかない名字みたいたが、わたしも初めて聞く名前だ。ジビエを食べさせる山間の店にドンピシャの名前だ。三河さんのセンスの良さを思わせる。

座敷には、もういっぱいのお客。知つた顔がちらほら。みんな

夫婦づれだ。和気あいあいの空気が充ちている。

私たち7人は、いちばん奥の座敷に通される。挨拶しながらテーブルの間をすり抜ける。大人4人と子供3人の2つのテーブルに分かれる。小6・小4・小1なら子供だけでも大丈夫か。

## II 友達に恵まれて

ふと、部屋の奥の床の間に目をやるとマイルス・デイビスを描いた大きなパネルが…。「ホオ!」ここでもセンスの良さに感心。学君が「あれは友達が描いたんですよ」と。「へえ!」

よく見ると、部屋のあちこちに、その友達の作品だろうと思われる絵がかけられている。「すごいなあ」。流れる音楽は当然じゃズだ。しかし、いい友達をもつていてるなあ。

友達といえば、三河さんと学君は高校時代、『吉本興業』を目指して、漫才コンビを組んで大会に登場。あのブラックマヨネーズに褒められたという過去を持つ。学君もいい友達に違いない。6つのテーブルに20人ほどのお客様。これを一度に始めるのはたいへんだ。わたしも、和食の店をやつていたからよくわかる。最初のドリンクの注文をうける時は、みんなが好き好きに頼むから時間がかかる。だからうちでは始まりの乾杯は、瓶ビールかウーロン茶にしてもらつていた。

『一柿』では一人ひとりのお客にていねいに希望を聞いていた。

そんな中で、目を引いた。髪を高く束ねあげ、ターバンのようばたばたするのは仕方ない。もちろんみんな、おとなしく待つている。料理への期待をふくらませながら。

そんな中で、目を引いた。髪を高く束ねあげ、ターバンのようばたばたするのは仕方ない。もちろんみんな、おとなしく待つている。学君に聞いた。「あの女性は?」「ロシアの人です。友達の奥さんなんです」「へえ!」。



いつの日か、こんな告知がされたら、世界中から予約が殺到するかもしれない。そんな『一柿』をつくり上げてほしい。

## III 世界中から人を呼ぶ

ドリンクが行き渡り三河さんが挨拶。

この店ができるて一年。口和という片田舎のレストラン。しかもジビエだ。定着するのに時間がかかる。試行錯誤の一年だったろう。その間、結婚もして人生が大きく動いた。38才。始めた以上、突き進むしかない。今日の、この宴も彼の決意を、もう一度確かめるものだつたにちがいない。しかし彼には最高の先達がいる。この時、私たちに紹介した彼の師匠『徳山鮓』の大将だ。

高校を出て、東京赤坂の料亭で修行した彼は25才で滋賀の余呉町にある『徳山鮓』を知る。余呉は口和よりも、もつと深い山の中にある。それでも世界中からお客様が来る日本一予約がとれないといわれるジビエの店だ。

庄原を世界中から人がくる町にしたい。そんな夢をもつ彼の心に響いた。彼はここで5年間はたらき2019年庄原に帰つた。目標の30才を越えていた。

## IV 『徳山鮓』×『一柿』×『大澤田葡萄酒店』

この日、その師匠が『一柿』で弟子のために腕を振るつた。猪、鹿はもとより熊もいた。鰻、鮎、鱈、鯉。山のものも川のもの。もちろんみんな天然。どの料理も、いつも口にする味とは違つていた。どういえばいいんだろう。すつと入つてくるのだ。自然のものは体にやさしい。そのとおりだと思った。

大将自らが猪をし、漁をし、山菜を摘む。もちろん三河さんも。中でも、独自の発酵料理として作り上げた「熟鮭(なれずし)」は、ここでしか味わえない。料理人の本気の味が体に沁みる。ひと品ひと品への手のかけよう、これが尋常ではないのだ。三河さんには聞いた。そこまでするのか。

世界中から人を呼び、今も進化するオーベルジエを作り上げた人間はやっぱり違う。偉大な師匠を一生かけて追いかけてほしい。子供たちは、いくらごはんをお替りしていた。うすいオレンジ色した琵琶鱈のいくらは、いくらでもおなかに入つてきた。私は鮎だ。琵琶湖の子持ちの鮎を丸ごと焼き、素揚げして庄原のなばを使った餡をかけた鮎は極上においしかつた。心に残つた。最後は猪とツキノワグマの鍋。大将自らが仕留めるという熊のジビエを堪能した2時間だった。

もうひとつ。この日は小奴可の『大澤田葡萄酒店』とのコラボだつた。シャンパンとワインは吉川さん自らが解説しグラスに注いでくださつた。『大澤田葡萄酒店』は知る人ぞ知る、日本中のワイン愛好家から注文が入るというワインショップだ。私も何度もお邪魔したが、こんなところにワインショップ?という場所にある。驚く。でも、もっと驚くのは、その扉を開けた時。ぜひ、行ってほしい。庄原にだつてこんなすごい店があるんだ。

その『大澤田葡萄酒店』と『徳山鮓』と『一柿』のコラボ。庄原から世界に発信する。まんざら絵空事でもないかも…。