

11月16日(日)

山口県産

# アオリイカ 刺身盛り

1パック

980(税込)円



西田鮮魚店

☎72-5246

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

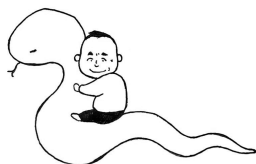


皆さんこんにちは。自称エギングマイスターの西浦です。朝晩、寒くなってきた、美味しい魚の時期になってきました。皆さん体調などは大丈夫でしょうか？  
本日の広告、アオリイカのお刺身。イカと言えばやっぱり西浦なんですよ(笑)。  
さてさて、アオリイカには、春と秋のイカが存在します。春はとにかくデカくて身が分厚く、大きい個体では5kgのイカがいます。秋は春イカの子供で新子とも言います。春に比べてとても小さい個体が多いですが、食べて美味しいのは…なんと！秋なんですよね。なぜなら、アミノ酸がとても豊富で、身も厚くないのでとても美味しくいただけるんです。  
僕もイカ釣りをしておりますが、秋のアオリイカ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、まだまだデカイ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るとめっちゃ憧れるんですよ。いつかは絶対に釣つてやるぞ!!という気持ちで、デカイイカの為に仕事も一生懸命頑張つていきたいと思っています！  
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・ジャズ、口和の『一柿』

鮮コーポレーション(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分も走ったろうか『一柿』に着いた。

途中、小学一年生の孫が何度か聞いた。「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

を過ぎたところから、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」。そう学君が言っってハンドルを右にきる。少し坂になった先に5〜6台の車がとまっている。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のれん。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人のこどもが続く。悦子を先に入れた私がしんがり。靴がじゃ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ったのだが、ある意味、三河さんよりも、場を仕切っ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。障子か襖か、それは外されて一部屋になっている。

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だが、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。知った顔がちらほら。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……。『ホォー』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」。流れる音楽は当然ジャズだ。しかし、いい友達をもっているなあ。

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出場。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。これを一度に始めるのはたはいへんだ。わたしも、和食の店をやっ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まわっていた。

『一柿』では一人ひとりのお客にいてねいに希望を聞いていた。ばたばたするのは仕方ない。もちろんみんな、おとなしく待っている。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、ターバンのようなもので抑えた女性が忙しく立ちまわっている。日本の女性ではない。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〜」。

なんなんだろう。『一柿』にびったりというか。山間のジビエ・古民家・ジャズという店のコンセプトをみごとに際立たせている。イーデス・ハンソンを若くしたような。ちょっと古いか。三河さんは友達に恵まれているなあ。

## 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ったにちがいない。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『徳山鮮』の大將だ。

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『徳山鮮』を知る。余呉は口和よりも、もっ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年庄原に帰った。目標の30才を越えていた。

## IV 『徳山鮮』×『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った。猪、鹿はもとより熊もいただいた。鰻、鮎、鱒、鯉。山のものも川のものも。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っていた。どういえばいいんだろう。すつと入ってくるのだ。自然のものは体にやさしい。そのとおりだと思った。

大將自らが狩をし、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「熟鮓(なれずし)」は、ここでもしか味わえない。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。三河さんに聞いた。そこまでののか。

世界中から人を呼び、今も進化するオーベルジェを作り上げた人間はやつぱり違う。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鱒のいくらは、いくらでもおなかに入ってきた。

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鮎をかけた鮎は極上においしかった。心に残った。最後は猪とツキノワグマの鍋。大將自らが仕留めるといふ熊の鍋は『鮎の熟れ鮓』とともに『徳山鮮』の名物だそう。

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』とのコラボだった。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った。『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ふワインショップだ。私も何度かお邪魔したが、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。庄原にだってこんなすごい店があるんだ。

その『大澤田葡萄酒店』と『徳山鮮』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……。



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。

2025年11月16日