

7月31日(日)



新

一番星

西田鮮魚店新名物 旬の魚をふんだんにのせた

1パック(2~3人前)

1,580円 (税込)



西田鮮魚店

72-5246

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

丑の日、沢山のご予約ありがとうございました！私ももちろん頂きましたが、めちゃくちゃ美味しかった。身はふつから柔らかく、まるで天日干した布団のような？(笑)ちよと違うか...蒲焼きのタレも、さらりとはいるけど、タレダレしくなく、鰻が活きる鰻を活かす、そんな川中醤油の蒲焼きタレには脱帽です。今回はその四万十川鰻を使用し、川中醤油最高レベルタレ(レベル違い。あえて略しました(笑))を組み合わせ、魚種や食材10種を豪快にちらした、ちらし寿司。新一番星を販売致します。

魚は、マグロにハマチ、たい、サーモン、イクラを散りばめた豪快なちらし寿司です。今回は四万十川鰻を使用しますが、季節の旬な魚をチョイスし、季節感あるちらし寿司を作りたくて、名物にしたくて、今回から提供していきます。今日は200パック限定、1,580円税込で販売いたします。平日は20パック限定のちらし寿司で販売いたします。是非食べてみてください！あのサイコロカットした魚がやみつきになります！！

ポリユームはかなりあり、2人前はあります。スタッフ一同お待ちしております！

裏面会長に、パトンタッチ。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

# 味のカオス『一番星』という名の海鮮ちらし寿司

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

大阪のホテル。一階ラウンジ。午後2時30分。

大阪を目指して庄原を朝10時に出発した私と悦子は、途中、娘と落ち合い、どこかでラーメンでも食べようと、きよろきよろしながら車を走らせていましたが、知らぬ町で、運転しながら食べる所を探すのはなかなか難しく、空腹を抱えたままホテルに到着してしまいました。

6時から夕食の予約を入れていたので、ホテルのラウンジで、軽くお腹に入れておくことにし、妻と娘はスイーツを、私はハンバーガーを頼みました。

出てきたハンバーガーを見て、息をのみました。白い大皿にパンとパンの間が15センチはあろうかという背高のつぼのハンバーガー。串に貫かれ、その隙間を埋めるように、何層もの肉と野菜。手前にはフォークとナイフが……。

しかし、どうやって切れというのか。もちろん、この手のハンバーガーを初めて見たわけではありません。でも、あえて避けていました。食べ方がわからなかったから。ところが、今、それが私のものとして目の前に。

フォークとナイフを持った方がいいが、諦めました。幸い、そこにいるのは妻と娘。串を引き抜き、上のパンを、ギューグューと下に向けて、思い切り押し潰し、かぶりつきました。なんとか、口には入ったのですが、肉汁がジュワジュワジュワと浸み出し、うまいと思った次の瞬間、よだれか?と思うほどに、あごを伝っていました。悦子がナプキンを手渡してくれ、ことなきをえましたが、食べ終えるまで、ナプキンで口をぬぐい手を拭きと、忙しい食事になりました。

とはいえ、そんなに肉汁が出るということは、いい肉の証拠。おいしかった。おいしかったけど、ちょっとねえ。

こんなハンバーガーは、家族もしくは、何があっても笑い飛ばしてくれる友人と一緒の時に限ります。因みに、その時、上品そうな、そのラウンジは満席。もし、見ている人がいたら、「なんと豪快に食べる親父だ」と感心してくれたことでしょう。

前置きが長くなりました。

これほどではありませんが、私が、「どうやって食べればいいんだろ?」というも思うのが、江戸前の海鮮ちらし寿司。器にすし飯を盛り、その上に寿司ネタを、これでもかというほどに並べ、実にみごと。実に美しく、実においしそう。でも、どうやって食べるのがいいでしょ。

いきなり、全体に醤油をかける?そうすると、なんか、醤油っぽくなりすぎる。

刺身を食べるように別皿の醤油につける?でも、それじゃあ刺身は刺身、ごはんはごはん盛った方が、よっぽど食べやすい。

見た目は豪華だけど食べにくい。で、いつも海鮮ちらし寿司は食べないという選択をします。

ところが、ふと頭をよぎったのが、毎年、西田鮮魚店でひな祭りに販売する『海鮮ちらし寿司』。これがおいしい。江戸前に比べると、見た目は地味ですが、はるかにおいしいのです。

何故おいしいのか。それは、いろんな魚と野菜が、混ざり合って、ひとつひとつの具材を食べるのはまったく違った複雑な味覚になるからではないでしょうか。

言ってみれば、味のハーモニー。いや違うな。そんなシンプルなものじゃない。

浮かびました。カオスですカオス。そう『味のカオス』。カオスとは混沌。無秩序で、さまざまな要素が入り乱れ、一貫性が見いだせない。ごちゃごちゃした状況のこと、だからおいしい。

祐宗店長が言います。「幾種類もの魚をサイコロ状に小さく切って混ぜ合わせます。その、サイコロ状に切ることが、おいしさのポイントです」と。

サイコロ状に切るということは、厚みが出るということ。すると、噛んだとき魚の旨みが、口の中に広がります。それも、一種類ではありません。幾種類もの魚の旨みが口の中で融合し、得も言われぬ味が広がるのです。複雑な味が広がるのです。カオスと呼ばずしてなんと呼びましょう。

今、お店では『一番星』という名前で並んでいる海鮮ちらし寿司。名前をつけたのは西浦さん。彼の感性はなかなかのもの。『海鮮ちらし寿司』というラベルが貼ってあったのを見て、私が、「もっと印象的な名前をつけよう。せっかくおいしいんだから。お客さまに手に取っていただけるように。」と祐宗店長に話すと、翌日、『一番星』というラベルが貼られていました。瞬間「?」と思いました。ちらし寿司に『一番星』?。すぐに思い直しました。いや、良いんじゃないか?。象徴的で良い。私も理窟より感覚の人間。「いい名前じゃね」と褒めました。

中の具材はというと、この10年、回転寿司で一番人気のサーモンに、まぐろ、鯛、はまちの定番、そして、その時々々の旬の魚、今で言えば、うなぎとかが入ります。だいたい7〜8種類。そこに、きゅうりや卵、この前は、きぬさやを入れたそう。きゅうりが嫌いな人は、言ってください。のけます。うちの悦子さんは、きゅうりは絶対NGです。)最後に忘れてはいけませんが、イクラ。色合いがよくて、おいしさを演出するのもそうなのですが、混ぜ合わせて食べる時、イクラの塩加減が絶妙に効くのです。ですから、醤油控え目でお願ひします。

どうやって食べればいいのか?という心配はいりません。さささつと混ぜ合わせるだけで大丈夫。うまいです。



これよりももう少し背が高かったような…