

魚卵の製造をり、海洋高校生たちが、原料であるサケを焼く。(能水商店提供)



松本寿史さん(左)と江口直樹さん(右)。「みんなのふれんちレルビ」のカウンターを挟んで打ち合わせ



ドレッシングの開発、販売に踏み切ったのは「家庭も気軽に魚卵を楽しんでもらいたい」と思っていたから。オリオ、アイトイルとレモン、ハチミツを加えて仕上げた一品は、サラサはもちろんカルパッチョもひいたりで、江口直樹いわく、「トマトやマスタード、ハーブを加えれば、味に変化を付ける。味覚」も楽しめる「ペーシッシュな味わいだ」。

恵みのサケ丸ごと活用

■海洋高校／能水商店(糸魚川市)

「大層高望まされていてサケ。水産料のある魚商学校としては、これのサイズも性別も問わない、主文を資料に転載させて頂く」一つの使があってもかまわない。しかも頭が命でした。→話すのは、魚卵「最後の瞬間まで余ところなく用でき後の一割」、開発・製造担当教員「蟹でた」「生か」という意味では完了とする水産加工品の製造販売先は「魚特有の臭みは、魚卵に加工する中う能水商店(糸魚川市)の代表取締役「加える調味料」に松本さんら、1、2年かかる発酵を3ヶ月程度生能水川には、県内、川市を流れるクラ以外は、ほとんど利用されてこなかつた」と歴史があり、さらに「松本さんをはじめとする関係、さらには、(最後の)一割」を地元のフレンチやイタリアンなどの洋食店に売りに込んだ。味が膨らむ。「味が出ろ」と好評で、現在では、レストランの方から「使ってみたい」と言われるまでになった。

「最終的に身体になるため、原料のサイズも性別も問わない、主文を資料に転載させて頂く」一つの使があってもかまわない。しかも頭が命でした。→話すのは、魚卵「最後の瞬間まで余ところなく用でき後の一割」、開発・製造担当教員「蟹でた」「生か」という意味では完了とする水産加工品の製造販売先は「魚特有の臭みは、魚卵に加工する中う能水商店(糸魚川市)の代表取締役「加える調味料」に松本さんら、1、2年かかる発酵を3ヶ月程度生能水川には、県内、川市を流れるクラ以外は、ほとんど利用されてこなかつた」と歴史があり、さらに「松本さんをはじめとする関係、さらには、(最後の)一割」を地元のフレンチやイタリアンなどの洋食店に売りに込んだ。味が膨らむ。「味が出ろ」と好評で、現在では、レストランの方から「使ってみたい」と言われるまでになった。

その中の、既、みんなのふれんち

フレンチ×魚卵 ■みんなのふれんち レルビ (上越市)

■能水商店 糸魚川市能生9306。025(556)6850 (月～金曜の午前9時～午後5時)。
「最後の一割」840円。「あんこず醬油」107円。「甘えび醬油」936円。すべて100%の塩分。
http://www.nousui-shop.com

■みんなのふれんちレルビ(レルビ) 上越市本町2の2の26。午前11時～午後3時、午後6時～10時。木曜休み。025(520)8313。

■ファミリーユ スユクル 上越市大貫4の2の20。午前11時30分～午後2時30分、午後6時から10時(ディナーは予約のみ)。不定休。025(512)5522。

■ラ・ベントラッチャ 上越市下門前2232。午前11時30分～午後5時30分、午後6時30分～10時。月曜日は翌日)。第1、3火曜休み。025(545)3891。

レルビ(上越市)は、能水商店ととも作ったオリジナルの魚卵レッシングを今年の夏前店店頭販売する。オナーシェフの江口直樹さん(31)は初めに「最後の一割」を試食した。「想像と全然違う」を味わった。「ナラン」みたいに臭いが強ければ、フレンチには使えないと思っておりました。ほんのり香るサケがいいという意味だ。しかし、先の魚のカルパッチョのほかに、身身の醬油代わりに、あるいはみそそばに二割・三割まで二割と用途は無限。卵の臭いから出して、甘ひ、卓調味料の仲間入りさせてみてほしい。

新潟高校養、サケの魚醬を使ったフレンチ料理店とイタリア料理店を上越市に訪ねた。

1滴加えソースに深み

春のバステルカーブで彩る一滴に出合った時、
 られた魚料理ソースには「まったく味がなく、味
 「最後の一滴」が使われて、わいはコクのある醬油のよ
 いる。採用した「ラ・ファ」を、料理のうまみが膨ら
 ミュー・スユクル(上越市)と振り返る。岡田君
 出「オナーシエの佐藤 提供するのは、フュメ・ド
 和樹さん(左)は、修業し・ボワソ(魚を使ったた
 いたのが東京多国籍料理」が主体のモダンな新しい
 理店だったので、魚醬に批評「バターは香りが
 抗はなかったが、従来も「程度に使う」という方向性
 のであれば、フレンチには、魚醬はうまく折り合
 使えなかったと振り返る。 った。



「最後は名前のごとく、
 ースに深みを与えている。
 の春の「一滴」一品として供
 される。目録「魚醬(ます)
 のムネとエビのロースト」
 極上を使う「ケーク」に、
 最後の「魚」を指す。
 オナーシエの佐藤和樹
 さん、120種類以上のフレンチ
 に開業したレストランは、パ
 ラのレストラン」として地元
 でおなじみ。月下和かから
 月下和の開業時は夏を開放



イタリアン×魚醬 ■ラ・ベントラッチャ(上越市)

生のままうまみ生かす



生ハムやチーズ、ワイン
 をイタリアンで空想する。一
 方、地元上越野菜や肉、
 魚を積極的に使っているイ
 タリアン料理店、ラ・ベント
 ラッチャ(上越市)。「最後
 の一滴」に風味を持ったの
 は、「地元で造っていたか
 ら」とオナーの高波幸幸
 さん(右)は言う。



「イタリアの魚醬 コロ
 タワー」原料は違うが、
 サケの頭も内蔵も使って
 するからか、コクと奥行きが
 あったというのが第一印
 象だ。魚料理や肉料理ス
 ープの隠し味などに季節限
 定で使ってきたが、現在生
 隔れメニューとして、魚醬
 を使ったペペロンチーノ

オナーの高波幸幸さん
 本店は、イタリア北部の小
 さな町、パルマ・パルマカ
 口の古い肉屋広場にホテル
 にしている
 を上越市の生をはずし、
 東京都内の3店舗、新潟市
 川崎市の各1店舗の計で
 提供する。
 「締めに乗りたい」と
 要望されることが多い。お
 茶漬けみたいな存在と高
 波さん。使う際、加熱をし
 ないのは、熱を加えると風
 味が変わる魚醬のうまみ
 を生かすまでストレイ」か
 ら、そして、イタリアでも
 「コラトゥーラ」は生でのみ
 使われる」と言う。
 ア本場の味と愛国心を交
 るレストランでは、使い方
 も純粋な愛を貫く。

「イタリアの食文化を愛用し
 たい」と最後の一滴を、各
 店にオリジナルのペルとして
 調で販売。名称は「最後の一
 滴をそのままイタリア」
 「ペルマ・コッチャー」
 2006年(平成18)

魚醬とオリーブオイルを解し卵に回しかけると
 というカルパッチョ風の食べ方を知ってから、魚醬が
 気持ちよく感じるようになった。ただし、カルパッチ
 ョに魚介を使うのは日本ならではの点だ。本場のもの
 がいいが、文化が結び合うところにも興味がある。



いとう・あや 1965年生まれ。
 インテリア誌の編集を経てフリー
 ランスに。住宅や建築を中心に人、
 食などの取材や編集を行う。新潟
 に移って20年。