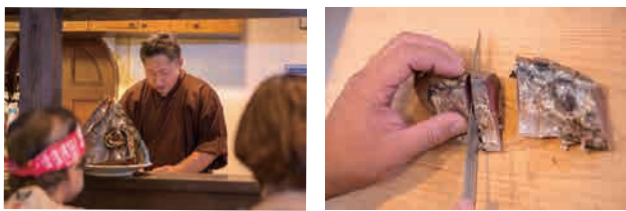




サク取りしたカツオを薫の強烈な炎で焼き、素早く氷水につけて粗熱をとり、水気を拭きとる



カツオの血鉢盛り



カツオの小川たたき

里美：マスター、何やっているんですか？
マスター：カツオの薫焼きだよ。美味しいカツオが食べられるよ。
里美：わー、楽しそう。BBQ みたいですね。
雑賀ママ：ものすごく熱い。この後のビールが美味しそう。
マスター：この強烈な炎がカツオを旨くするんですよ。さあ、氷水で身をべて血鉢に盛り付けますね。
甘木：みんなで食べよう。それが血鉢料理の楽しみだからな。マスター、ビールもおかわりね。
雑賀ママ：私も生ビールちょうだい！
マスター：さあ、できましたよ。カツオの血鉢盛りです。
里美：身が厚くて美味しそう。
甘木：カツオのたたきは、厚く切らなきゃな。上品に切ったら旨くない。
マスター：本当は初ガツオはたたきにしないんですが、リクエストがあったので特別です。
雑賀（さいか）：何で初ガツオでやらないんですか？
マスター：戻りガツオに比べて脂のりがイマイチだね。でも、今年のカツオはいい脂を持っているね。これなら旨いと思いますよ。
雑賀ママ：とても美味しいわよ。このたたき。戻りガツオはもっと美味しいの？
甘木：好みにもよるけど、あっさり系は、初ガツオ。こってり系は戻りガツオかな。
里美：まるでラーメン屋かな（笑）

マスター：せっかく初ガツオを頂いたんで、江戸時代の料理を作ってみますよ。
雑賀（さいか）：江戸のカツオ料理ってあの「なんとたたき」のことですか？
マスター：良く知っているねえ。その通り「小川たたき」って言うんだよ。
甘木：何だい、その「小川たたき」ってのは？小川さんが作ったのかい？
雑賀（さいか）：違いますよ。思い出しました。お湯が流れる様子が小川のようなから、そう命名されたそうですよ。
里美：さすが雑賀さん、詳しいですね。
マスター：まず、カツオをアジのようにたたきます。細くなったら、塩を軽く加えてさらにたたきと粘り気が出てきますから、それを薄く広げてお湯をかけるんです。そうするとそこが白くなる。コントラストがきれいでしょう。和からしか、煎り酒でお召し上がりください。

マスター：はい、できましたよ。こちらが「小川たたき」です。
雑賀ママ：これが、たたきなの？斬新！
甘木：初めて食べたけど、これは斬新だ。旨いねえ。
雑賀（さいか）：口の中でカツオがほぐれますね。こりゃ、旨い。特に梅の風味が効いている煎り酒が最高ですね。
甘木：「女房を質に入れてでも」とは、良く言ったもんだと思ってたけど、江戸の人は、カツオの旨い食べ方を良く知っていたんだなあ。
雑賀ママ：本当ね。私も注意しないと（笑）



①カツオを包丁でたたき、軽く塩を加えてさらにたたき
②たたきを 5mm ほどの厚さに広げ、まな板を斜めにし、上からお湯を全体にさっとかける

釣りで乾杯！ フリくるめ

グルメドキュメンタリー フォトストーリー



カツオの当座煮

甘木：こんにちは。
マスター：いらっしゃい！あれ、カツオじゃないですか？
雑賀（さいか）：本当だ。どうしたんですか？
甘木：マスター釣れた？もしもの保険で今日行ってきたよ。
雑賀（さいか）：釣れたんですね。
甘木：もちろん、長井漆山の「長助丸」さ。あそこの若船長は本物のカツオ漁師だからね。
マスター：さすが、甘木さん。こちらは、サメにやられてキハダの兜でしかたしよ。
甘木：残念だったね。カツオの群れには会えなかったの？
マスター：なぶらはあったんですが、ルアーやってて、でかかったんですけど残念です。
甘木：マスター、薫あるよね。表で薫焼きにして、たたきにしてよ。
雑賀ママ：わー、見てみたい。
マスター：少し時間がかかりますから、その間、皆さんでキハダの兜を食べてみてください。
雑賀ママ：私も手伝うわ。やり方、教えてマスター。
マスター：甘木さんには、こちら。カツオのお造りと銀皮造りですよ。
甘木：おお、旨そうだ。仕事、速いね。これを食べ待っているよ。おっと、生ビールも頼むわ。

カツオのお造り（銀皮造り）



第2回 空飛ぶ魚？黒潮の申し子カツオ

お品書き	
・カツオの当座煮	・カツオのハラス塩焼き
・カツオのお造り（銀皮造り）	・カツオの酒盗
・カツオの血鉢盛り	・カツオの手ごね寿司
・カツオの小川たたき	・カツオのマゴ茶

今回の魚 カツオ

雑賀（さいか）
雑賀ママ
雑賀の奥さん。生魚が食べられなかったが、雑賀の釣った魚を食べて魚好きになる。

マスター：いらっしゃい。今日は早いね。
雑賀（さいか）：だってマスターがカツオを釣ってくるからって。
マスター：ああ、そうだったね。でも、これだけなんだよ。
雑賀ママ：えっ、どうしたの。なにそれだけが釣れたの？
マスター：サメにね。やられちゃったんだよ。全くイヤになっちゃうよ。
雑賀（さいか）：じゃ、カツオのたたきはなしかな。
マスター：ごめんね。でも楽しかったよ。こんなこともあると思うて。はい、カツオの当座煮。
雑賀ママ：煮物？たたきと比べちゃうと地味ね。
マスター：まあ、そう言わずに食べてみなよ。
雑賀ママ：マスターがそう言うんなら。
雑賀夫婦：美味しい。
雑賀（さいか）：もっとバサバサかと。
マスター：煮る前にカツオの繊維をつぶして、サラダ油を数滴まぶしたからね。しっとりとしてるでしょ。
雑賀ママ：ほんと、甘辛くておいしい！白いご飯が欲しいわあ。
マスター：「当座は保存がきく煮物」という意味だけど、これなら「当座のつまみは大丈夫」だね。



カツオの酒盗



①胃袋などを塩もみして良く洗う
②適当な大きさにきざみ、焼酎に一晩漬けてから水気を拭き塩を振る

甘木：里美ちゃん、カツオは空を飛ぶんだよ。
里美：甘木さん、もう酔っぱらっちゃったんですか？
甘木：あはは、そんな訳ないだろ。飛ぶといっても一本釣りのことだけだね。
里美：それならテレビでみたことあります。
雑賀（さいか）：ボクもありますよ。確かに飛んでいますね。
甘木：実際に見ると凄いです。突然、船が突っ走ったかと思うと、急停止して、すぐに激しく海に散水するんだ。そうすると、どこからともなく海鳥の群れがやってくる。さらに散水を続けたらトウワシが海面で暴れます。下からカツオに追われて海面へと逃げてるんだよ。船長は船の舳先で竿を出してカツオを釣り上げる。釣れたカツオが空を舞って船の上に降ってくるんだよ。
雑賀ママ：なんか怖い気がする。
甘木：大型船の漁師さんは、ヘルメットかぶっているよ。
里美：それで空を飛ぶって言ったんですね。
甘木：一度に何本も飛んでいるときもあるんだよ。
雑賀（さいか）：釣ったカツオはどうするんですか？
マスター：船に貯蔵庫があってね。そこに入れておくんだ。氷でビツチリでね。

甘木：マスター、さっきからなに作っているんだい。
マスター：手ごね寿司ですよ。せっかくですからね。
里美：何ですか？手ごね寿司って？
マスター：チラシ寿司とほぼ同じだよ。美味しいから待っててね。
甘木：そうだ、前に作っていたハラスの塩漬けはもう食べちゃった。
マスター：あれですか。まかないで食べようと思っていたんですがね。
甘木：そのカツオでまた作ればいいじゃない。
マスター：仕方ないなあ。今がちょうど食べ時ですよ。
雑賀（さいか）：それボクにもくください。食べたことない。
甘木：ママに叱られるぞ。塩分の摂り過ぎだからね。
雑賀（さいか）：マスターがまかないにするくらいだから、さぞ美味しいんだろうなあ。



はらすを塩漬けにしてから冷蔵庫で寝かせる。一週間から一か月が食べ頃。少ししょっぱいぐらいが食べても美味。

カツオのハラス塩焼き



カツオの手ごね寿司

①混ぜる具材は適当な大きさに切り準備しておく
②カツオは適当な大きさに切りショウガ醤油に漬けておく

甘木：手ごね寿司も旨いけれど、オレはマゴ茶がいいや。マスター、ペにマゴ茶を頼むよ。ほうじ茶だね。
マスター：あれ、もうペですか？
甘木：朝が早かったからね。一本釣りもやって疲れたよ。
里美：お酒好きの甘木さんらしくないですよ。もう少し飲みましょよ。
雑賀ママ：そうそう、飲もう、飲もう。
甘木：そうか。じゃあ、レモンサワー薄めで。マスター。
マスター：あれ、マゴ茶できちゃいましたよ。
甘木：相変わらず仕事速いなあ、マスター。じゃ、やっぱり食べて帰ろうかな。
里美：大丈夫。私が食べます。
甘木：おいつ、オレのマゴ茶。
マスター：はい、甘木さん、レモンサワー薄め。
甘木：やっぱり、レモンサワーは旨いね（笑）

カツオのマゴ茶



協力 焼鳥 さいか
住所：千葉県市川市久美岡 2-19-16
TEL：047-727-8120

料理人：兼子 佳大 撮影：池川 一夫 デザイン：今井 里美 プロデュース：盛川 徹