

かわはぎ鍋(ウマツラ)

カワハギの鍋って身の濃い味が何とも旨いんです。けれどもこの鍋の勘どころは、カワハギの身の火の通り具合なのです。骨付きの身がホロツととれる間際の火が通りきっていない一瞬が旨いのです。故に、①シャブシャブの要領で食べる分だけ鍋に入れる ②けっして気を抜かずに細心の注意を要す ③人としゃべりながら食べるのは向かない という厄介な鍋です。要は、独り鍋がベストですね。自分だけの鍋なら万一早すぎて身離れが悪かったら、骨付きを鍋に戻せばいいんですものね。でも上手くいったときの味と快感は最高ですよ♪

こんなカワハギ鍋ですが、或る日冷蔵庫を開けるとカワハギが一匹しかない！これを3等分にして食べるのでは何だか侘しいんです。それなら刺身にして料亭のシャブシャブにしてやろうと考えました。身の平べったい魚は5枚おろし(昔、ヒラメを大名おろしでやってしまって泣く目に遭いました)が基本です。実は5枚おろし初挑戦でしたが長年のイメージトレーニング？のお陰でバッチリ!! 上手くいったお祝いに到来物の木曾の銘醸「七笑」を用意して、独酌独り鍋の始まりです。中骨と昆布で出汁をとって、刺身ですから火の通り具合の心配はありません。

カワハギ一匹と野菜で四合瓶一本と一杯のご飯、適量をおいしく飲みかつ戴きました。小魚一匹を手間かけてお造りにして皿にならべる、鍋もガス台も感謝をこめてキレイにする、どれも食の一連の儀式と思えば楽しいのです。鍋が小さいのでゆっくり煮ながら、今日の一日を労わりつつ、裡から湧き上がる愉悅に浸った一夜でした。他愛のないことですが、小さな悦びの積み重ねが、振り返ってみれば良き道筋となればいいんですものね。

ひさかたの雲のはたてをうち見つ昨日も今日もくらしつるかも 良寛



出汁取りの昆布も中落ちも食べます



上は二匹、通常のパターンです 鍋中
下は一匹、見劣りしませんよね 鍋小

