



あらら 粗満載の粗料理専門店「粗屋」

金丸弘美
食総合プロデューサー

素敵な本が届いた。『骨まで愛して 粗屋五郎の築地物語』（新潮社）。著者は発酵学の第一人者、小泉武夫先生。発酵の研究家だと思っていたら小説も書かれると知って驚いた。築地の市場が豊洲への移転でなくなるといふことで、築地への思いも込めたといふこと。

福島県いわき市中之作の漁師の家に生まれ集団就職で上京し、築地の鮪仲卸会社に入社した鳥海五郎が、やがて鮪の捌き職人をしていくうちに、魚の頭、骨、鰹、内臓など、うま味、味わい、栄養などが存分にありながら、捨てられることも少なくない部位を使い、それを巧みな料理にして提供をする店を出したいと思ひ、長い修行時代を経て開いたのが粗専門の料理店「粗屋」。

魚愛に満ち、粗料理満載、築地の抱擁力、民俗学から魚の蘊蓄、豊富な料理レシピの数々。ページをめくるごとに造詣の深さに、ただ驚き、感銘し、感心するばかり。

なにより、次々と出てくる魚の数々と粗料理の、まあなんと美味しそうなこと。これは、そうとうに料理をこなし五感で感知しないとでてこない表現だと驚嘆してしまった。

粗料理に目覚めた中学2年の挿話には真鯛の甲焼きが出てくる。目玉の周辺を食べる様が丁寧に描かれる。「白く丸い玉の見える目玉の凹み辺

りに箸先を入れ（中略）口のなかには、トロトロ、ブヨブヨとした粘膜状の滑らかな感覚が広がり、そこからペナペナとした脂肪やゼラチン質のコクが湧き出てきて、さらに耽美なほどのほのかな甘みも流れ出し」とある。

粗の美味さに目覚めた五郎の、長年のふくらむ夢から生まれた「粗屋」。そのメニュー構成が多彩。突き出しは、鰹の腸の酒盗、烏賊腸の塩辛、鰹の心臓の串焼き、鰹の肝焼き、鮭の腎臓の塩辛、鰹の皮膾など。料理には、粗煮、粗炊き、粗汁、粗チリ鍋、潮汁、骨団子、粗つみれ、甲焼き、甲煮、粗スープ、空揚げ、皮焼き、鰹や縁側の焼き煎餅。お酒はというと、河豚の鰯酒、海鼠腸酒、真鯛の白子酒、虎魚の鰯酒といった具合。そのあとに続く茶漬け、丼も粗。茶漬けは塩引鮭の頭を



小泉武夫先生の魚愛と蘊蓄が満ち溢れる小説



焼き軟骨(水頭)をも刻んで入れた「水頭茶漬け」、焼いた鮭の皮の「鮭皮茶漬け」、「鰻肝の佃煮茶漬け」、「鮪の中落ち茶漬け」、「烏賊腸の塩辛茶漬け」、「鮎の腸の鱈茶漬け」、「河豚卵巣の糠漬茶漬け」という具合。井は、鰻の皮を煮付け井飯にのせて蒸す「鰻皮井」、鰻の皮の蒲焼をのせた「精力井」、さまざまな魚の胃や皮を煮付け煮凝りにしてのせる「煮凝井」、「鰻の腹皮の生姜焼き井」、鮭の白子の天婦羅にタレをかけた「鮭白子の天井」などだ。材料の粗は、築地を知りつくした五郎が、自転車で市場を巡り卸売り場から仕入れ、それも相応のお金を支払う。築地の職人たちの連携もあって、見事な粗料理ができあがるというわけだ。「粗屋」にぜひ訪ねてみたいと思ったほど。これを深く読み込み、料理にすれば漁港のある何処の町も豊かになり、観光でも人気になるのでは、と、

妄想したものだ。

本を読んでまもなく小泉武夫先生ご本人にお会いする機会があり、読後の感想を述べたら、「蟹を食べる会に来ませんか？」とのお誘いをうけた。で、うかがったのが「越前蟹を貪りつつ懇親を深める会」。場所は日本橋室町「豊年萬福」。蟹の用意は「食に命を懸ける会」の福井県「敦賀・魚辻」の辻正則さん。小泉先生とは40年のお付き合いという。魚や蟹を扱う魚店さん。出てきた越前蟹が半端ない。美麗な蟹がずらり。しかもお皿には2匹も載っている。

前菜はというと「自家製唐墨大根」「鹿児島県空豆と芝海老の河豚の子白和え」「函館小田島木樽塩辛の長芋バター」、温物は「真鯛と白子、大徳寺麩の茶碗蒸し 冬芹 新潟かんずりポンズ羹 仕立て」。これにおつまみで、蒲鉾にワサビ漬、海苔。

大きな蟹をどう食べようかと迷っていると、魚辻の息子さんが登場し、蟹さばきの手ほどき講習。蟹の両足を持ち上げ折りたたむようにすると、見事、すつぽりと殻から身が抜ける。さらに足をとりと、細い足を使い、中身を押し出す技に拍手。それから蟹をいただく。しばし、蟹にみなさん夢中で、長い沈黙。極上の純米酒、加茂鶴、神亀早瀬浦、飛騨自慢辛、羽田がずらり。

最後には、小泉先生特注の和歌山県から届いた「コノシロのなれ寿し」もでて楽しい食の集い。小泉先生の著作と料理が重なるような出会い。と同時に、多くの食を愛する方々と知り合いにもなれて、食を話題に至福の時間。

ちなみに私は、小泉先生に声をかけていただき先生が理事長をされている「特定非営利活動法人発酵文化推進機構」の特任研究員にさせていただいているのだが、なんとも嬉しいひと時となった。