

「寒鯉」のシーズン到来！冬こそ「鯉」

清 水の鯉が美味しい理由

清水と言えば「鯉」というほど有名なが、現在8件の鯉料理店が軒を連ねる。

江里口さんに清水の鯉の特徴を尋ねると「コリコリとした食感と臭みがないことです。この味を引き出すために、名水百選に選ばれた清水の清流で20日間以上、餌をやらずにさらします。そうすることで鯉の身が引き締まって美味しくなるんです。

また、鯉をさばくのは店主の仕事です。自らが包丁を握り、お客様に責任を持ってお料理をご提供させていただいています」と眼には見えない影の労があつて今の味が守られている。

特別にさばくところを見せてもらったが、実物の鯉は大きく、暴れる。いけすの中からさつと掴み、あつと言う間にさばく姿は見事。

更に「長年やっている」と眼を瞑ってさばけるんだよ。」と実践してくださった。さすが職人技。

こ れからが旬の「寒鯉」

鯉の料理は、夏のイメージが強いが、実は11〜2月くらいが脂がのつて美味しいそうだ。

また、鯉は高栄養食品で、中国では昔から薬の中で上薬（多量に長期に服用しても副作用がなく、不老長寿の効果があるとされた薬）とも言われている。

た。

鯉の効能は科学的にも証明され、近畿大学の久保道徳氏の報文によると、肝臓病や胃潰瘍の抑制効果に加え、むくみの解消などの効果が期待できるなど、色んな可能性を秘めている。

「お客様から、お酒のしめに鯉こくを飲んだら次の日が楽だった、と言われます。これからの季節こそ、滋養強壯に鯉料理を食べて、健康的に過ごしていただきたいですね。そして代々受け継がれてきた鯉料理という「食文化」を次の代に残していけるよう、多くの方に食べに来ていただきたい」との思いを込めて今日も調理場に立つ。

I Love Logi

第11回

～ アイラブおぎ～



江里口 茂

佐賀県小城町清水鯉料理組合代表
清水の鯉の味と食文化を守るため、
現在8店舗が加盟している。



桜色に輝く鯉のあらいには自慢の酢味噌がよく合う。鯉のエキスが凝縮された鯉こくも絶品。



熟練の見事な包丁さばき。余分な脂を落とすため、切り身を水で洗うので「鯉の洗い」と言われる。こりこりとした食感が更に増す。

清水竹灯りプレゼント

竹灯りの期間内にお食事されたお客様に清水竹灯りの入場券をプレゼント致します。ご予約は各店へ。

きよみずや 清水屋	☎72-2701	せいりゅう 清竜	☎72-2714
鯉御殿	☎73-4151	たきみや 滝見屋	☎72-3895
鯉しげ	☎72-2008	深松屋	☎72-3220
しらたき 白滝	☎0120-04-5159	よしむら	☎72-5740
開泉閣	☎72-2155	龍水園	☎72-2200