

江戸を知れば、
東京は
もっと楽しい

8
2022

No.160

江戸樂

edo-gaku

生誕400年
三井高利が
伝えるもの

松平定知／「日々是歴史也」

大石学／「大江戸歴史巡り」

柳原尚之／「未来へ繋ぐ 江戸料理の心」

高橋英樹／「七万人を斬った男 高橋英樹の歴史つづれ帖」

定価

680円

報

総本家 更科堀井

更科蕎麦と江戸野菜を味わう会を開催

文化を学びながら、蕎麦と旬の江戸東京野菜を使った料理をいただける集いとして人気を博している。

六月九日・十日、麻布十番の蕎麦店「更科堀井」にて、「更科堀井 夏の会 更科蕎麦と江戸野菜を味わう」が開催された。主催は「江戸ソバリエ協会」と「江戸東京野菜コンシェルジュ協会」。季節ごとに行われるこちらの会は、江戸の食

料理は毎回、料理研究家の林幸子さんが考案したレシピに基づいて、更科堀井の料理人が用意する。江戸ソバリエ協会理事長のほしひかるさんと、更科堀井の当主・堀井良教さんは「林先生は料理人では思いつかない



上／岐阜の和良川の稚鮎を使った「鮎蕎麦」。稚鮎の唐揚げをかけ蕎麦にのせ、そこに蓼を油と共にミキサーにかけてペーストにした「鮎蓼オイル」をかける
左下／今回使用した江戸東京野菜 右下／「明日葉とトロロのゆる蕎麦搔き」。味付けは更科堀井特製の蕎麦味噌



調理担当は更科堀井の料理長・河合孝義さん(後列左)。隣はほしひかるさん、堀井良教さん

いような献立を考えてください」と謝辞。続いて江戸東京伝統野菜研究家の大竹道茂さんが今回使用する江戸東京野菜の栽培の歴史や現況について解説した。林幸子さんは「寺島茄子の冷やし鉢」「明日葉とトロロのゆる蕎麦搔き」「つる菜とアグー豚肉の重ね蒸し」「むら芽切り蕎麦サラダ」「鮎蕎麦」「枇杷のコンボーテゼリー」と、それぞれのメニューの工夫点や美味しいいいただき方を話した。

参加者の藁科美伸さんは「蕎麦屋めぐりが大好きでSNSでも発信している。この会はいつも楽しみで、皆勤です」と笑顔。『はなの味ごよみ』『まんぶく旅籠朝日屋』など江戸料理に関する時代小説を執筆している高田在子さんは「実際に自分で食べてみないとわからないことがありますね。感じたことを作品に反映しています」と話した。

堀井さんは「鮎蕎麦は、鮎と蓼の組み合わせが今までに食べたことのない美味しさ。料理って本当に楽しい、と改めて思いました」と顔をほころばせた。



左／林幸子さん(左)から料理について熱心に聞き取りをする高田在子さん(右) 右／江戸東京野菜研究の第一人者・大竹道茂さん