

# 春の宴

# 江戸料理

## 江戸期に華開いた 和食の源流 江戸料理の魅力!



## 江戸の料理は 滋味深い。

江戸料理の監修は  
NHKドラマ「幕末グルメ ブシメシ!」の  
料理監修を務めるなど  
江戸料理のエキスパート  
冬木 れいさん (料理研究家)

江戸の料理は、粋で簡素で、遊び心に富んでいます。豆腐にたまご、大根、人参、しょう油に鰹節といった馴染みの素材に、季節を感じる食材を合わせます。当時は貴重だった砂糖はあまりつかわず、塩も控えめ、薄味でした。素材の味を活かした滋味深い風味の仕上がりです。そこに、目に鮮やかな彩りと、驚きの香りづけ。「春の宴」では、旬たけなわの香りづけ。春の宴には、江戸好みの風味をお楽しみいただきます。江戸の軽妙な料理をぜひ味わってください。

時は天下泰平の江戸の町。賑わう江戸はその人口

100万都市ともいわれれています。江戸の町に様々な食のスタイルを創り出しました。

長屋住まいの町民たちは朝から「俵手振り」で食材調達。江戸前の

「あさり、はまぐり」と江戸市中に粋な掛け声が響きます。職人たちの鼻唄の屋台は、握り

鮭。醤油で漬けた鮭(まぐろ)を酢飯にのせて握った立ち食い

鮭はさながら江戸のファーストフードです。仕事を終えて、小腹を満たして、そば

も手繰って、酒を呑む。江戸のそば屋も、居酒屋も

たいへんな繁盛ぶりでした。江戸の暮らしの食

の風景をリアルに体験

していただく「春の宴」。どうぞ、存分にお楽しみください。

「春の宴」が提供するメイン食材は「筍」と「はまぐり」!

## 筍

私たちが春にいただく筍は、一般的には孟宗竹の筍です。孟宗竹は江戸中期に琉球から薩摩に渡り、寛政の頃には江戸へもたらされました。なかでも、目黒は筍の産地となり、目黒不動専門前の料理屋が出す「筍飯」は人気だったとか。

## 蛤

今では高価なイメージのはまぐりですが、八代將軍吉宗の頃には、江戸前でザクザクとれる安価な食材でした。そこに目をつけたのが、当時俵約令を出して幕府の財政再建を目指していた吉宗。はまぐり汁を婚礼の吸い物に定め、絢爛豪華な婚礼御膳の節約をはかりました。

## 居酒屋なめや

### 昼

今が旬の筍とはまぐりを使って、定番の筍ごはんとはまぐり汁に仕立てました。メインは鶏の糠漬け。糠につけることで、やや水分は抜け、旨味が増します。

### 伊勢・桑名の焼きはまぐり

伊勢の桑名は、江戸時代から焼はまぐりで知られており、「本朝食鑑」には、桑名のはまぐりは上質で味がよいとあります。「東海道中膝栗毛」で、弥次・喜多も桑名の茶屋で焼はまぐりを食べていますが、大皿に盛って出しており、はまぐりは現在と比べて安価だったようです。今回は数量限定で「はまぐりの杉板焼」も。杉板のよい香りがほのかに薫ります。

### 夜

「鬼平犯科帳」で鬼平が好んだ芋なますや煮やっこをはじめとして、お酒がすすむ江戸のおつまみを九種ご用意しました。どれも素材本来の味を生かした、滋味深い味に仕上げられています。

### 山門払い

鰹の漬けの山かけ・韭菜の味噌和え。らっきょうのたまり漬け

「ピックアップメニュー」  
葎山門(くんしゅさんもん)に入るを許さず。  
葎(くん)は、においの強いニラ、ネギ、ニンニク、ラッキョウなどや、肉、魚の意。修行僧の気持ちを乱すほど美味しい葎と酒は、修行の邪魔になるので寺院には持ち込めません。しかし今回は、あえて心乱すほど美味しいものを三品セットにご用意しました。

江戸時代は、着を「なめる」ようにして酒を飲むのが粋!  
「居酒屋なめや」を特別開店!

「出典」錦絵 味の文化センター所蔵 北斎漫画「北斎漫画四巻 芸師室より」

「鮎 江戸時代」の大将が握る屋台鮎と、棒手振りによる江戸時代から愛されている握りをご提供!

煮はまぐり 春の宴 握り三点セット

煮はまぐりは昔ながらの江戸前鮎を再現したメニューのため、ぜひご賞味いただきたい一品です。佃煮のようにじっくり煮るのでなく、火はさっと通す程度です。その煮汁にお醤油やザラメ(砂糖)で味つけし、そこに漬け込んでおきます。はまぐりからも出汁が出て、はまぐり自体にも味が染みこんでいきます。それを一日漬けて、また翌日新しいのを入れ替えて、もう一回味を引き締め直す作り方をしているこだわりの逸品です。

ピックアップメニュー

小鮎鮎

江戸では、すし屋の中心スタイルは、屋台か棒手振りでした。「コハダ」「コハダのすし」と言ってお店を歩き歩くと、江戸の粋な姿のひとつ。また小鮎(こはだ)はその名の由来の一つで、表面が浮世絵に描かれている火消しや鳶の刺青の「粋な肌」に似ていることから、「小肌(こはだ)」と呼ばれた説もあります。棒手振り提供することで当時の江戸の粋な雰囲気をご堪能いただければと思います。

ピックアップメニュー

出流江戸そば

出流そば御膳

出流そば、ゆずみそ田楽、そばいなり 焼味噌、そばしるこ、

出流満願寺の門前そばとして発展し、そば処として名高い「出流そば」を堪能できるセット。打ちたての二八そばをはじめ、香り高いゆずみそを使った蒟蒻(こんにやく)田楽、江戸期の文献を参考に再現した「焼味噌」、そば湯とつぶあんのハーモニーが美味しい「そばしるこ」など、贅沢な御膳です。

ピックアップメニュー

季節の変わりそば 木の芽切り

そばの実は内部にある、胚乳の中心部の粉を使った貴重な「更科そば」。そのまま食べても美味しい更科そばに、贅沢に季節の食材を練り込む変わりそばとして、本日のためだけの特別メニュー「木の芽切り」をご用意しました。木の芽・山椒の若葉の香りとともに、のど越しを味わい下さい。

ピックアップメニュー

江戸の居酒屋のルーツ

居酒屋の発祥については諸説がありますが、徳川家康が江戸幕府をひらいたのが1603年。その後江戸城の改築が始まると、その工事に関わった大勢の人夫たちは、魚河岸から運ばれてきた魚と造り酒屋の日本酒で労働の疲れを癒したといわれています。これが後に飲食産業として発展する居酒屋のルーツのようです。寛延年間(1748年)以降には、江戸の居酒屋は「雨後の筍」のように増え続けた、という記録もあります。

生醸造り

江戸時代に銘醸地の灘(兵庫)で確立された醸造法です。お酒

を造るには酵母菌の存在が不可欠ですが、その酵母菌を健全に育てるために大気中の乳酸菌を取り込んで天然の乳酸を生成。その強い酸の力で雑菌を抑制して酵母菌を守り育てます。乳酸を生成するために、米を長時間摺り続ける必要もあり、労力も時間もかかる酒造りの方法ですが、顕微鏡もない江戸時代に微生物のバランスをとりながら酒の醸造を続けてきた日本の職人たちの技術には驚くべきものがあります。

生酒

発酵を終えて絞られたばかりのお酒の中

では、まだ酵母の活動が続いています。そのため通常はビン詰め前とビン詰め後の二回、品質の安定をはかるために火入れ殺菌を行います。けれどもその火入れをあえて行わずに、フレッシュな風味を生かして楽しむお酒が生酒です。名前のとおり、生きたお酒ですので生鮮食品と同じように冷蔵保存をする必要があります。

お酒の

甘口辛口のの違い

お米のでんぷんを麹菌によって糖化し、その糖を酵母が栄養源として、お酒の発酵は進んでいきアルコールが生成されます。その糖分が完全に分解されるところまで発酵を進めてしぼったお酒は辛口に。その手前の段階で、糖分を残した状態でしぼったお酒は甘口になります。この甘辛の目安となるのが、日本酒度と呼ばれる数字。水を0とした時に、それよりも糖分の比重が大きいものは甘口



日本酒は料理と引き立て合う食中酒。

江戸料理に欠かせないのが日本酒。今日の特別メニューに合わせて、目利き・藤田十恵子さん(ライター)が日本酒をセレクト!

今回、江戸料理との相性を考え、江戸時代の醸造法・生醸造りの純米酒もメニューに組み入れました。その特徴は、しっかりと米の旨みや程の良い酸を持ち、お燗によってさらに風味が増すこと。生醸純米酒のお燗は、舌にも身体にも優しい飲み方です。好対照の魅力を持つお酒としては、現代の醸造法による冷やのままでも美味しいお酒、フレッシュで爽やかなお酒もご用意しました。味わいのタイプはさまざまですが、すべて栃木の地酒ばかりです。栃木県内で活躍する下野杜氏たちが醸し出す味わいを楽しんでください。

春の宴酒

れよりも比重の軽いものは辛口の酒としてプラスの数字で表示されます。ただし、お酒は、単に甘辛だけではなく、酸味や渋みや苦みなど微妙な味わいが繊細に影響しあうものなので、日本酒度はあくまでも「目安」です。