

あまから手帖

「二月が旬の魚偏」「ネタ箱の美学」

「赤酢のシャリ最前線」等々、寿司の雑学も満載!

amakara techo

2016. February

定価800円

2

大人の愉しい食マガジン

ホンネの

寿司



下町の値打ち寿司も、名店のちらしも、
最旬のコースも、あの安旨御三家のにぎりも
本当は食べたい!

2016年1月23日発行発売(毎月1回23日発行発売)第20巻第7号 通巻238号 昭和61年2月10日第3種郵便物認可 I S N 0 9 7 5 7 9 2 6 6 6

ひと匙の
バブル

1さじ 4.5g **1013**円

「人肌40°Cのお湯を、茶葉が浸るくらいに」指示に従い、恐る恐る湯を注ぐ。一煎分は8g、なんと1800円と知れば、淹れるのも緊張するというものだ。待つこと2分。急須から出てきたのは、うす黄色い液体が少々。「…こんな量では、味はわからないな」と思いつつ啜ってみたが、驚いた。想像する玉露の味とは全く違う。昆布汁のような旨みの塊は、まさに甘露。喉に到達せずとも、直接心が潤されるようだ。

京都南部の京田辺。枝を剪定しない「自然仕立て」の茶の木から、この茶は生まれる。覆いをかけて、通常1芯に2葉ついた時に摘むことが多いところ、4葉になるまで旨みを蓄えさせ手摘みする。収穫は、年に一度だけ。

小さな機械を微調整しながら手揉みの味を再現し、和紙の上のせて炭火で乾燥させる。その工程を見守るのが、名工と謳われる山下壽一さんだ。茶葉を知り抜いた職人のカンなくして、この、びっくりするような旨みはない。納得できる茶葉を育てるため、畑は家の周り、目の届く範囲に限られる。商品名「屋敷の茶」の由来だ。人の技で旨みを生む玉露。その技の奥座敷に招かれたような一服である。

撮影/堀江雄一 スタイリング/小河浩子
文/沢田眉香子 さじ/大蔵信一
皿/YUKA ANDO



『舞妓の茶本舗』京の名匠 山下壽一作 最高傑作玉露 屋敷の茶 8g×30個入(朝日塗缶・桐箱入) 54000円。税込。