

全日本調理師協会 監修

2021
睦月
101号

味人 aji-bit

味の見聞録

味人料理研究会
五十七回 季節の演出 三十一

「瑞祥」
田中慎吾
迎賓庵 あけくれ

迎賓庵 あけくれ

浦上司
鮓屋台 海の彩
(福岡県・福津市)

永峯誠
はつしろ 黒崎店
(福岡・北九州市)

亀田力
觀山莊 本館
(古仙)
(福岡・北九州市)

徳永日出登
觀山莊 本館
(古仙)
(福岡・北九州市)



370年の伝統を受け継ぐ、日本屈指の美

今から約370年前、酒井田喜三右衛門が赤絵の磁器の焼成を成し遂げ、初代酒井田柿右衛門を名乗りました。その後、十五代酒井田柿右衛門氏まで、激動する荒波を越えて受け継がれてきた日本屈指の美の伝承を伺ってきました。

世界に誇る柿右衛門様式の真髄



十五代作 潁手藤文花器

柿右衛門の礎となる渁手

柿右衛門窯の歴史を刻む基礎となるのが、渁手(にごし)でと呼ばれる柔らかく温かみのある乳白色の白磁で、初代酒井田柿右衛門が研鑽し創り出した日本の伝統美の一つです。渁手は、米の研ぎ汁を「にごし」と呼ぶ佐賀地方の方言に由来し、その基本は、米の研ぎ汁のよう温かみのある白色の地肌に連想されます。

一般的な白磁がやや青味を帯びているのに対し、柿右衛門の渁手は柔らかい乳白色。有田の泉州陶石等を用いた特別な原料とそれらの配合、および独自の製法を駆使し生み出されました。やがて「四代」の頃、代名詞の渁手に独特的の色合いの赤絵を組み合わせた柿右衛門様式が1670年代に確立されました。

十八世紀頃に「金襤手様式」が色絵の主流となり、さらにオランダ東印度会社による肥前磁器の輸出の減少、江戸幕府による貿易制限等の国内情勢の影響を受け、渁手の製作は中断されることになります。



錦桜文 7.5寸菊型皿

十五代酒井田柿右衛門



柿右衛門様式の復元



柿右衛門窯の工房



柿右衛門窯展示場



〒844-0028
佐賀県西松浦郡有田町南山丁 352
電話 0955-43-2267
営業時間 9:00 ~ 17:00
無休 ※ 年末年始は除く



柿右衛門窯古陶磁参考館



柿右衛門窯の窯

十四代の意志を継ぐ十五代柿右衛門氏は、季節の中で移りゆく草木を愛で、新たな国案の考案に尽力されています。370年に及ぶ伝統の中から生まれる十五代の革新に国内外が注目しています。

美術大学で日本画を学んだ十四代柿右衛門は、山に咲く花や草を新たな文様としてとり入れ極めて纖細で美しい草花を描きました。現代的な作風と伝統的な柿右衛門様式の赤絵や余白の美を融合させるという新たな世界觀を創造され、2001年（平成13年）に重要無形文化財「色絵磁器」保持者に認定されました。

さすが、宮殿や邸宅を飾るため財を傾けてまでも競つて手に入れたいわれています。

初期の赤絵は、中国明朝の磁器を手本にしたため、中國的な「花鳥図」、「鳳凰図」などの絵柄が主流でした。そこに、三四代柿右衛門が「鹿紅葉」、「栗鶴」、「波千鳥」、「秋草」、「松竹梅」などの日本画的な文様を表現し、

柿右衛門独特の乳白色の白磁（濁手）と相まって、その美しさは高く評価されました。

柿右衛門様式の色絵磁器は国外でも高く評価され、かつてオランダ東インド会社（VOC）の手によってヨーロッパの国々へ大量に運ばれました。当時のヨーロッパの王侯貴族たちは初めて目に見るその華麗な色絵磁器に魅了され、その技術は1955（昭和30）年3月、記録作成等の措置を講ずべき無形文化財に選択され、さらに製陶技術は1971（昭和46）年1月、各工程の特に優秀な技術者で構成される「柿右衛門製陶技術保存会」の設立を機に、その保存と育成が図られ、4月には国の重要無形文化財「柿右衛門（濁手）」として総合指定を受けています。それから、現代に至るまで、十四代、十五代柿右衛門氏が統率し、次代へ引き継がれています。

受け継がれる伝統と革新

時はすぎ、十二代柿右衛門（1878生～1963没）と十三代柿右衛門（1906生～1982没）は、柿右衛門家に伝わる「土合帳」等の古文書を基に試行錯誤を重ね、長い間途絶えていた濁手素地を1953（昭和28）年に復元させました。

その技法は1955（昭和30）年3月、記録作成等の措置を講ずべき無形文化財に選択され、さらに製陶技術は1971（昭和46）年1月、各工程の特に優秀な技術者で構成される「柿右衛門製陶技術保存会」の設立を機に、その保存と育成が図られ、4月には国の重要無形文化財「柿右衛門（濁手）」として総合指定を受けています。それから、現代に至るまで、十四代、十五代柿右衛門氏が統率し、次代へ引き継がれています。

鶴盛大皿

窯変辰砂大皿 馬場九州夫作

新年あけましておめでとうございます

2021年は、Withコロナの生活様式の中、長年の絆をより大切にしながら新たなチャレンジに切磋琢磨することを誓い、関係者のみなさまの多大なる幸福を願っております。心新たに2021年の始まりを、福岡県北九州市の「日本料理古仙」料理長・徳永日出登氏の祝いの鶴盛大皿で祈念いたします。

全日本調理師協会 役員一同



日本料理古仙 料理長 徳永日出登
TEL:093-621-5000
FAX:093-621-2007

洞海湾を手前に北九州を代表する皿倉山(左側)と帆柱山(右側)

際立つ技で魅せる

雅に姿を変えた郷土料理で初春を祝う

古仙 『祝初春月の奏で～北部九州の郷土料理をアレンジして～』より

徳永 日出登



「先輩方から教わったことを守りつつ、時代に沿った新しいものを取り入れていきたい」と語る徳永日出登料理長。日本料理技能士資格を有し、第30回全国技能グランプリで最優秀賞ほか、受賞歴多数。北九州八幡調理師研究会常務理事・青年部八幡調理師研究会代表理事・日本庖丁道大草流第13代家元直門・全国日本調理技能士会連合会庖匠師範を務める。「お客様の口に届くまでが私たちの仕事。それを若い人に指導教育していくことが、これから私の仕事ですね」。



御先附

福白子当富 いくら
結び水前寺海苔 三つ葉 敷味噌
器 錦赤絵菊時絵金箔蓋物 太白赤線結び銘皿

目出度さを器に
趣ある老舗料亭でいただく
初春の献立

温かな橙色の灯に導かれ、石畳を歩き扉を開ける。そこに広がるのは格調高い和の空間。醸し出される日本情緒につい先ほどまでの街の喧騒が嘘のように感じる。JR黒崎駅からほど近くにある「日本料理古仙」。創業は昭和36年という老舗だ。

「主に地元の食材で新年の御祝いを表現しています。アレンジした郷土料理を随所に取り入れ、この地ならではの献立に上げました」この道33年、数々の受賞歴を持つ徳永日出登料理長が創るのは「祝初春月の奏で」。風情ある名の通り、美しい品々が卓を彩る。



御祝肴

鐘崎数の子(鐘崎) のうさば

メ鯛五色脂(波津) 柚子釜

鰯糠炊き蛇籠蓮根巻(小倉)

沖独活(博多) おきうと

烏賊明太子和え袱紗包み(博多)

子持昆布 車海老 黒豆

ラスター銀彩袖翔鶴前菜皿 きし川陶器

器 春慶四段半月盆

まずは幸多き當て字も正月らしく縁起が良い御先附「福白子当富」。柚子風味の敷き味噌に浮かぶのは、裏漉しした河豚の白子を昆布出汁と本葛を加えて鍋で練り、茶巾に絞って蒸し上げたもの。「錦赤絵菊時絵金箔蓋物」の器もなんとも煌びやかで、新春の献立の幕開けにふさわしい品だ。

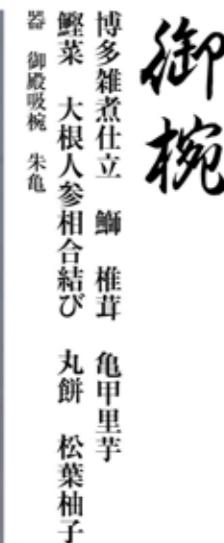
続く御祝肴。正月に欠かせない車海老や黒豆はもちろん、小倉の「鰯糠炊き蛇籠蓮根巻」、博多の「沖独活」など郷土料理が並ぶ。鐘崎の「鐘崎数の子」は、地元でのうさば」と呼ばれるホシザメの沖漬けで、数の子の代わりにしたのが始まりだとか。昔ながらの北九州の味が徳永流に研磨され、慶びの姿となつて器を彩る。

続く御椀は「博多雑煮仕立」。

あご出汁、丸餅、鰯、鰯菜が博多式。亀を描いた朱の椀に澄み切つた出汁の美しさが冴える。

福岡のあら、波津でよく獲れる鰯、大トロが並んだ「御造」で地の素材の旨さを堪能したあとには、「御家喜物」へ。勢いよく伸びる伊勢海老のヒゲと金銀の水引の曲線が、目出度さを鼓舞する。主役は「伊勢海老雲丹姫林檎焼」と「真名鑑西京焼」。趣の違う焼物二種で客の舌を魅了する。松笠の慈姑、竹の萬葉墓、梅の百合根の演出も晴れがましい。

至高の技が創る
端正な料理の数々



御造

あら薄造り 大トロ 鰐炙り
芽物一式 鰐炙り
器 梅七寸盛器 青海波



御家喜物

伊勢海老雲丹姫林檎焼 松筍慈姑
竹蒿菖唐 梅百合根
真名鑑西京焼 葉地神

器 銚子老松布目翡翠長角盛り込み皿 きし川陶磁器特注

御蒸し物

甘鯛蒸し 銀杏 百合根 山葵 つる菜 銀餡

器 染付松竹梅宝船蓋物 春秋造



御蒸し物

甘鯛蒸し 銀杏 百合根 山葵 つる菜 銀餡

器 染付松竹梅宝船蓋物 春秋造

「素晴らしい染付の器に創作意欲が沸きました」。料理長絶賛の「染付松竹梅宝船蓋物春秋造」に盛られた登場したのは「甘鯛蒸付に映える蕉の白の美しさ。併せてその味わいにため息が漏れる。

続く品は御煮物「筑前煮風」。こちらも郷土料理だが、これほど品と格のある筑前煮はないだろう。鶴大根、亀甲筍、扇面里芋に梅人参、どれも切り口のなんと美しいことか。鶴も亀も梅も芸術品のごとく、器の中で存在感を放つ。熟練の包丁技に魅せられる。「本来煮物は角が崩れたほうが美味しいんですよ」と料理長は笑うが、煮崩れなくとも、華味鶏としいたけの出汁に、牛蒡の風味と香りがきいて非常に味わい深い。この雅な煮物はまさにここでしか味わえない逸品である。

献立の終盤を飾るのは、古仙を代表する御鍋「黒毛和牛古仙鍋」。創業時から受け継がれた人気の品だ。醤油、砂糖、味噌等で作る秘伝のたれで肉を焼き、土佐

贊を極めた虎河豚料理の数々で

初春の口福を招き入れる

はつしろ黒崎店『新春「福」尽くし料理』より

永峯 誠



はつしろ

「父が板前だったんですよ」その影響もあり、子供の頃から料理が好きで、高校卒業後すぐこの道に進んだという永峯誠料理長。「料理の中でも特に魚を扱うことが好きなんです」。北九州の海の幸、そして旬の素材で創った料理で、より一層多くの方々に喜んでもらいたいと、丁寧な仕事を心掛け、日々邁進する。

先付



子持ち昆布 関門蛸柔煮
菜ノ花 糸賀喜

自慢の生簀で泳がせた
天然虎河豚を余すことなく

JR黒崎駅を南に降り、ビル街の通りをしばらく歩いた外れにあるのは、北九州一大きな生簀を持つ「はつしろ 黒崎店」。ここでは玄界灘の多彩な海の幸を使った豪華な生簀料理が愉しめる。今の季節は、地元鏡島で獲れた旬の天然虎河豚を存分に味わっていただきたい」と永峯誠料理長。新春にふさわしい、贊の福(河豚)尽くしの献立に心躍らせる。

先付「子持ち昆布」「関門蛸柔煮」のあと、正月の縁起物の品々

が饗宴する前菜が運ばれる。最初の福料理「福塩辛」は、よくある白子ではなく河豚の身を塩辛にした珍しい一品だ。塩を軽くなじませるように仕上げ、柚子胡椒をきかせる。「竹蒿苣蔓」や「鶴松風」「黒豆松葉刺し」など正月の縁起物の他、小倉の郷土料理「鰯の糠炊き」を模した「鰯糠炊き」、蒸した大和芋を寿司飯に見立てた「手綱芋寿司」、姫榮螺の身とバセリ、パン粉を殻に詰めて焼いた「姫榮螺香草焼」が彩りよく並ぶ。

次なる福は虎河豚の白子を味わう吸物だ。「焼き目福白子」は焼いた白子と餅、ヒレに蕪を鉗した糞汁を張りいただく。其々のところみと香ばしさが重なり何とも絶妙だ。ヒレを吸物に入れるとも面白い。独特の強い香りもきいている。「この時季河豚は毎日大量に捌くので、ヒレも沢山取れますね」。

河豚は捌いてから寝かす
それが旨味を引き出す秘訣

前菜



福塩辛 手綱芋寿司 姫榮螺香草焼
竹蒿苣蔓 松笠慈姑 梅花人参
黒豆松葉刺し 鰯糠炊き 鶴松風

続くは造り「鏡崎産天然虎河豚菊盛り」で生の福を。「生簀から揚げた河豚は、卸した後二日程寝かせます。旨味が増すんですよ」。特に身を引くとき、その違いが料理人にはわかるそう



焼物

福七味焼 金柑

吸物

焼き目福白子 丸餅
人参 焼ヒレ 三ツ葉
福七味焼 金柑
結び大根
末広柚子(夷仕立て)



煮物

福あら煮付け 筍 白葱
小松菜 木ノ芽



造り

鐘崎産天然虎河豚 菊盛り ボン酢



だ。透明感溢れる薄造りに、皮、遠江、身皮と、河豚ならではの皮を、橙等の柑橘類の果汁を活かした秘伝の自家製ポン酢でいただく。「河豚の味わいはポン酢で決まりますから」。また、河豚は皮の処理が一番難しいという。熟練の技術があつてこその一皿である。

さらに煮物「福あら煮付け」、焼物「福七味焼」とあら料理が続く。照り輝く煮付けも、七味がきいた漬け焼きも、淡白な河豚の旨味を引き出して箸が進む。

蒸物「福白子柚子窯玉地蒸し」は柚子窯に白子と皮を入れて卵出汁で蒸し上げた、白子の茶碗蒸しだ。自家製ポン酢をかけるのがここならでは。まつたりとした白子とこりつとした皮の食感がとろりとした卵生地に絡まり合い、何ともいえない。柚子の香りがさらにそそる。

油物「福おかげ揚 白子 皮煎餅」もなかなか凝っている。碎いたおかきを衣にして揚げた河豚のおかげ揚げに、白子の天ぷら、引いた皮を素揚げした皮煎餅と、河豚の揚げ物を堪能できる一皿だ。どれも抹茶塩のしつかりとした塩味がよく合う。

最後の福は御飯「福茶漬け」。醤油だれに漬けた河豚の身をこ飯にのせ、焼いた河豚の骨から

取った出汁をかけていただく。「鰯茶漬けと同じですよ」漬けた身とともに、河豚の旨味がたっぷり沁みたご飯は、さらさらといくらでも喉を通りそうだ。鍋の後の雑炊とはまた違った趣の新しいご飯ものである。

水菓子で口直しをし、すっかり満福となつて終宴を迎えた。

油物

福おかき揚 白子 皮煎餅 パプリカ
青唐 檸檬 抹茶塩



蒸物



「これからは、色々な魚を様々な形で提供していきたい。今までとは違う調理法でアレンジですね」と料理長。例えば、通常煮付けが主流のものを蒸したり、また素材をあえて寝かせたりして熟成させてみたりなど。先程の「福塩辛」「福茶漬け」そして吸物のヒレも、そういう料理長らしさで喜ばれ、こちらの人気料理として受け継がれていくに違いない。

従来とは違った調理法で新しい魚料理を

御飯 香物

福茶漬け 大葉刻み
ぶぶあられ 山葵

沢庵 水菜 柴漬け



水菓子

林檎コンポート キウイ
白ワインジュレ チャービル



4階建ての館内には、レストラン席をはじめ、個室、特別室、大広間、舞台付きの宴会場などがあり、目的に合わせて利用可能。特別室では日本庭園が臨める。飲食店としては北九州最大の大きさを誇るという。

住所／福岡県北九州市八幡西区熊手2-4-20

電話／093-621-1133

営業時間／11:30~14:00
17:00~22:30 (L.O.21:30)

定休日／第2・第4月曜日

料金／

交通／JR黒崎駅より徒歩約10分

URL／<http://www.hatushiro.co.jp/kurosaki/>

● 鐘崎産天然虎河豚
菊盛り
● 作り
● ポン酢
● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。
● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。
● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 白子と丸餅は焼き、大根、人参は吸地で軽く焼き結ぶ。蕉を卸し、水気を切つて吸地に入れる。薄葛を引く。椀に盛り付けて蜜汁を張り、三ツ葉、末広柚子を添える。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 先付
糸賀喜
子持ち昆布 関門蛸柔煮 菜ノ花
● 前菜
● 福塩辛
● 松茸
● 鮮魚 海老 胡瓜で芋寿司を作り手綱に巻く。
● 手綱芋寿司
● 姫榮螺香草焼
● 姫榮螺を湯がき、バター、ニンニク、バセリ、パン粉を混せて焼く。
● 竹蒿煎臺
● 梅花人參
● 黒豆松葉刺し
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯

● 焼き目福白子 丸餅 結び大根
人参 烧ヒレ 三ツ葉 末広柚子
(糞仕立て)
● 黒豆炒り
● 鶏松風
● 鶏挽肉を半分そぼろにし、残りの挽肉と玉子、醤油、砂糖、味噌を混ぜてけし出汁で煮含める。

● 鶏肉を酒、醤油、味噌、砂糖で煮て、最後に糖味噌を入れ煮込む。

● 黒豆は還元鉄を入れた水に一晩漬け、柔らかくなるまで火にかけ、水にさらす。蜜煮にして上がりに濃口醤油を入れる。

● 沢庵
● 水菓子
● 果物
● 油物
● 香物
● 御飯