

湖里庵

滋味豊かな鮎寿しを味わって
ニゴロブナが育つ美しい湖を眺め

港町として栄えた海津で、天明4年(1784年)に鮎寿し屋を始めた「魚治」。初代・治右衛門は魚屋で、たくさん捕れるニゴロブナを保存するために作った鮎寿しの評判を呼ぶように。一子相伝で作る伝統の味を、ニゴロブナが育つ風土を感じながら味わってもらおうと、平成2年(1990年)に誕生した料亭が「湖里庵」だ。名付け親は魚治の鮎寿しを愛した作家の遠藤周作。自身の雅号「狐狸庵山人」に重ねているのが心憎い。

「鮎寿し懐石」は椀物、チーズ包み、揚げ物、焼き物など鮎寿しを多彩な料理に仕立てた、まさに鮎寿しづくし。最後に出てくる名物の鮎寿し茶漬は、鮎寿しの豊かなコクと酸味が楽しめ、初めての人でも食べやすいと好評だ。

「鮎寿しは一般的に1年間漬け込みますが、当店では2年間漬けるので熟度が高く、まるやかな酸味に仕上がります。蔵の中に昔から棲み続ける菌が機嫌よく働いてくれるように、守りと呼ばれる熟成期間中の桶の管理を丁寧に行います。長い歴史がある鮎寿しの素晴らしさを伝えながら、時代に合う食べ方も提案したい。鮎寿し懐石を食べていただくと、鮎寿しの頭から尾までが料理に使われていることに気付かれるかも」と七代目の左寄謙祐さんはにこやかに話す。

部屋の縁側に広がる奥琵琶湖の景色も素晴らしく、時間を忘れて寛げる。1日1組だけ宿泊ができ、新調された檜風呂に入ってゆっくり過ごすのもお勧めだ。

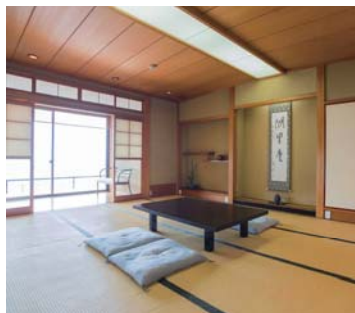


高島市マキノ町海津2307 ☎0740-28-1010
http://www.uoji.co.jp/ 火曜休(祝日は営業)
11:30~15:00(入店は13:00まで)、
17:00~21:00(入店は19:00まで)※要予約

★「鮎寿し本漬」(箱入り・5,000円相当)を1名様にプレゼント。
詳しくは25ページ参照。



「鮎寿し懐石」(8,000円～、税・サ別)に出る定番料理。鮎寿しのチーズ包み、鮎寿しの揚げ物、鮎寿し茶漬。鮎寿しは熱を加えると旨みが増すそうで、お茶漬は昔からの食べ方として親しまれている。



「魚治」の斜め向かい、琵琶湖を背に建つ「湖里庵」(写真左)。落ち着いた趣きの和室で、懐石料理を味わえる。掛け軸の書は遠藤周作氏の作(中)。今年8月に古材を使って風情ある縁側を作った。ここでイベントを開催することも(右)。