

姫路で「白鷺」といえばシンボルの姫路城のこと。その一文字を店名に据えた心とは…。『京風』という言葉に対して「鷺風」です。つまり「姫路風」の意味を込めました」と店主の西川健一郎さん。野菜よりも新鮮な魚や肉をふんだんに使い、一手間も二手間もかけた「家庭で味わえないご馳走」が、西川さんの描く姫路風一品料理だ。

例えば、旬の魚3種に寿司とスモークが加わるお造り。そのなかの前獲れのハリイカならば、根セロリを巻き、たつのの「日本丸天醤油」のこいくち本印醤油で漬けたイクラを裏ごしした特製たれを添える。ハリイカの甘みと、卵黄のようななたれが旨みを増幅させる。あるいは「刺身を食べる手段の一つ」という寿司を挙げれば、天然ブリを姫路『田中酒造場』の大吟醸の酒粕で一晩漬けた上で、醤油で炊き裏ごしした昆布と共にシャリにのせる。さらにお造りのつけだれとして添えられた自家製醤油麹などは、麹菌を姫路の味噌蔵『小松屋』から仕入れ、米から麴を造る手の入れようだ。

フレンチなどの料理人らとの勉強会にも参加し、研鑽を怠らない西川さん。デザートは姫路『川石本家酒類』の本みりんを使ったカヌレも意表を突いて女性陣に人気だ。次訪れたら、どんな姫路風料理で魅せてくれるか、興味が尽きない。

「姫路風」を胸に郷土の素材を創意で魅せる



下 料理はすべて8000円のコースから 手前の造りは左からハリイカ、タイ、サヨリ奥のマグロの寿司は、辛めの醤油麹とニンニクチップという意外な組み合わせで楽しい 右のカツオの刺身は、スモーカーで蕨のフレーバーをプラスする 右 焼エビの殻などでだしを取り、白味噌とエビ味噌を加えた鍋 左上 時にユーモアたっぷりに料理の説明してくれる西川さん 左下 日本風の庭園に臨む個室は、外国の方にも人気

姫路◎日本料理 懐石 鷺風

●姫路市立町46 井野屋ビル1F ☎079・283・4820 営業11:30～14:00、18:00～22:00 休日曜 交JR各線・山陽本線姫路駅から徒歩8分 Pなし 予約可 ほぼすべて可 座カウンター8席 徳4室(2～8名) 全懐石料理8000円、特別懐石10000円～。播磨の地酒「八重垣」「奥播磨」など1合900円～。

