

# 魯山人風すき焼きって何!?

発行日:平成19年10月1日(月)

上州醤油醸造元・有田屋が群馬県内の美味しい食材・美味しいご縁を通して群馬の新しい食文化を発信するためにスタートした“群馬の食のコラボ 上州うまいもんシリーズ”をレポートします。今回は前回の集まりの際に話題になった、北大路魯山人が考案した“魯山人風すき焼き”を実際に作ってみました。

## 上州うまいもん向上委員会:長月の集い

「魯山人風すき焼き」

大の牛肉好きであった北大路魯山人が、肉そのものの持ち味を殺さないすき焼きの調理法を考案した。

調理方法は、肉は霜降りではなく、赤身が多い物を使う。鍋にダシを八分目ほど注ぎ、肉をダシに泳がせ、白みがかったところを



食べる。野菜を煮ている間に肉を入れて食べる

場合もある。つけダレは、八方だしに煎り酒、梅干しを酒で煮詰めたものをあわせて作る。

平成19年8月末に安中市内某所にて発足した「上州うまいもん向上委員会」の第2回目の例会が9月26日(水)に行われました。今回の例会では、前回は話題になった“魯山人風すき焼き”を実際に作って食べてみよう!ということと前回の例会の後、下調べ・レシピ作りに取り掛かりました。作っていく内にやはり北大路魯山人という人物は牛肉をより美味しく食べるために晩年考案したとされる今回の食べ方に至るにあたって“旨さとは?”を纯粹に考えていたのだろうか、また古典中国の随筆集・菜根譚の「真味只是淡(真の味とはただ淡いものである)」も同様に究極のシンプルさから生まれる「旨さ」を人のあり方を通して語ったものであり、まさに晩年にならないと辿り着くことが出来ないような味なのでしょうか?

.....

さてさて、当日は嬉しいことにサプライズゲストに恵まれました。当初の参加メンバー(塚田先生、鳥山さん、松浦さん、野本さん、私(湯浅))が計5名の予定していたところ、当日ズバツと! ? 参上(懐かしい...)で、毎回素晴らしい作風で群馬の食のコラボを彩ってくださる駒 幸茂ご夫妻や安中で豆腐を作っている松屋さんからの紹介で、松井田で本しめじ(東京・広尾にある某有名イタリア料理店御用達)を作っている中嶋さん等も参加して大変賑やかな集いとなりました。

今回主役の「魯山人風すき焼き」ですが、メンバーの中からも“コレってすき焼きって言えるのかな?”というほどシンプルなすき焼きでした。鳥山さんから赤城牛サーロインすき焼き用・しゃぶしゃぶ用、松浦さんからは時期は早いですが下仁田ネギ、生しいたけをお持ちいただき、お作法の通り順番に試食してみました。ちょっぴり味を加えただけのダシの中でレア状態のお肉を、その次にダシの深さに厚みを合わせた焼き豆腐、下仁田ネギと火の通ったところを順々にゆっくりと試していきました(う~ん、それにしても渋い食べ方...)。

感想としては、果たして群馬の食のコラボ・上州うまいもんシリーズのコンセプトに合うものなのか? ご利用くださる方にとって“お役に立つ”ものなのか? 等疑問が多少残りました。



宴の前・・・鉄鍋に鰹・昆布・椎茸でダシをとり、そこに薄口醤油を入れる。



これが絶品!! 酒の中に梅干を入れ1升を7合まで煮詰め一昼夜置いたもの。

## 群馬の食のコラボ 上州うまいもんシリーズ 第3弾

今回の「魯山人風すき焼き」を試食した結果、「群馬の食のコラボ 上州うまいもんシリーズ 第3弾」の方向性が大筋で決定致しました。今月には具体的な内容量・デザイン案等具体的に詰めていき、今月末開催予定の「上州うまいもん向上委員会」例会においてサンプル品を作成し、メンバーの皆さんからご意見を聞きたいと思っています。

注目の食材は冬場味が乗ってくる、皆さんご存知の松浦さんが下仁田ネギを、また群馬の銘柄牛・赤城牛を取り扱いの鳥山さんからは特に脂肪の融点が低い特選赤城牛を、その他注目の食べ方・食べ合わせで群馬の新しい食作りを検討中です。

近日中に社内でも鍋会議ならぬ試食会を行い詳細を決めていきます。今後ますます食を通じたご縁の「広がり」を目的にセット作り・味作りを臨んでいきます。乞うご期待ください!

「群馬の食のコラボ 上州うまいもんシリーズ 第3弾」

キーワードは“おとうさん”!

\* 年末年始はきっと大いに笑い、おとうさんが大活躍するかも! ?

..... 例会中でもこのネタが大ウケでした!!

発行元: 株式会社 有田屋

〒379-0116 群馬県安中市安中2-4-24  
TEL.027-382-2121(代) FAX.027-382-2516  
E-mail:office@aritaya.com