出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第19回）

銀座「はかりめ」の個室で味わう粋な煮穴子

2017.11.21

穴子（アナゴ）は、東京湾や大阪湾、瀬戸内海など人の営みに近い海でよく捕れる魚です。古くから親しまれてきた食材だけに、とりわけ瀬戸内に沿った町々では、穴子ずしや穴子めしなどが郷土の名物料理、名物駅弁として主役を張る姿がよく見られます。

とはいえ現在では漁獲量の減少や、高タンパクで低脂肪という栄養面での評価の高まりもあって、穴子の位置付けはもはや高級魚。ビジネスパーソンの「おひとり様」が出張に合わせての一食として味わうには、少々敷居が高いところがあるかもしれません。

お値打ちメニューの1つ「あなご丼（白）」（999円

そこでオススメしたいのが、東京・銀座にある「はかりめ」。国産の天然穴子を燗（かん）酒とともに堪能できる専門店として芸能人も通う名店です。ところが、ランチタイムにはお値打ち価格で穴子料理を提供しています。

関西は「焼き」、関東では「煮穴子」で

とかく違いが語られることが多い関西と関東の食文化。例によって、穴子の食べ方にも東西で違いがあります。

「はかりめ」が入るチアーズ銀座ビルは、地下鉄銀座駅A5出口から徒歩1分

関西育ちなら、穴子と聞けば、腹を開いてから串を入れ、甘辛いしょうゆだれを塗ってパリッと焼き上げたかば焼きを思い浮かべる人が大半でしょう。関東では、開いた穴子を煮て提供する「煮穴子」が主流。江戸前のすしには欠かせないネタの1つです。

食べ方の違いは、穴子の大きさが違うからともいえます。大阪湾や瀬戸内海でよく捕れる穴子が小ぶりなのに対し、東京湾や日本近海の穴子は大きなものが多く、「焼き」ではどうしても小骨が当たり、食感が固くなります。瀬戸内海の穴子の産地・播磨灘（主に兵庫県）では大ぶりな穴子を「でんすけ」と呼び、好まない風潮があります。これは、あくまで「焼き」をよしとする関西ならではの見方といえるでしょう。

一方、大ぶりな身を調理の工夫でおいしく味わわせてくれるのが関東流。焼き穴子とは対照的にふっくらとした食感の煮穴子に、高鳴る心を抑えながら、銀座四丁目交差点から徒歩2分の「はかりめ」へと向かいます。

個室でゆったり 穴子料理に舌鼓… 続きを読む