

手際のよい庖丁さばきで魚を切り分ける店主の寺本勝己さん。実家は相生市の元鮮魚店で「小さい頃から魚で親しんでいた」と聞けば、その技術の高さにもうなすける。父親の影響や神戸の和食店で修業を重ね、魚の目利きは自然と磨かれてきた。

自慢の魚料理のなかで、名物として人気が高いのが鯛めし。鯛は姫路の前獲れを基本に、季節に応じて明石産など状態の良いものを見極める。ご飯を炊くだし汁に加えるのは、たつのの『ヒガシマル醤油』の淡口醤油。「一番安定して旨いのは、やっぱりヒガシマルでしょう」と信頼を寄せる。注文を受けてから炊き上げる鯛めしは、鯛の身と香ばしい炊きたてご飯が調和し、だしと淡口醤油の上品な旨みが堪能できる。

その一方で、米なすの田菜やふろふき大根などの野菜料理には、姫路『小松屋』の無添加手作り味噌も活躍する。もちろん田菜味噌や玉味噌は、丁寧に練り上げた手作りだ。「赤味噌は塩分控えめでまろやかな辛さ。白味噌は絶妙な甘さ。どちらも使いやすいですね」と高く評価をする寺本さん。

「最後はあくまで素材が本来持つ味に任せているので」と素材の力を信じる寺本さんの謙虚な姿勢に、自らの目利きに対する自信が垣間見えた。

確かな味を支える魚屋仕込みの鋭い目利き



上 鶏挽肉入りの赤味噌の田菜味をかけた米なす田菜750円。サクリ揚がった米なすと程よい甘さの田菜味噌が調和する。奥はだし汁で煮た牡蠣がトッピングされたふろふき大根。左 三重の萬古焼の上鍋を使って炊きあげる鯛めし1080円は、二人前から注文可能。炊き上がりまで約30分かかるので留意したい。下左 鮮魚店に生まれ和食で20年腕を磨いた寺本さん。下右 小さな行灯のみの店頭。見逃さないよう注意。



姫路◎和食 厨 おと

●姫路市西駅前町54 ☎079・222・0810
 ◎17:00~22:00 ㊤ ㊦月曜 ㊧山陽本線姫路
 駅から㊨2分 ㊩なし ㊪可 ㊫ほぼすべて可 ㊬
 カウンター8席、テーブル24席 ㊭5室(2~6名)
 ㊮お造り盛合せ1880円、えびのあげしんじょ
 880円、魚炭焼き900円~。播磨の地酒「播州
 一献」[奥播磨]などG(90ml) 600円~。

