# 唯一無二！堺の穴子づくし

特選 気さくな和食といいお酒

大阪で和食店を営む料理人が毎月1回集まって、「大阪料理会」という勉強会を開催している。先日で173回。なんと約15年も続いている。堺市の『山海料理　仁志乃』店主の西野保孝さんは、初回から参加するベテラン会員。大らかで柔和なお人柄で、この会のムードメーカーだ。

西野さんに、あるお題が与えられたのは10年以上前のこと。「堺といえば穴子が有名だから、大阪らしい穴子料理を提案してほしい」。ところが、堺が穴子の名産地だったのは戦前。西野さんが生まれた昭和の時代には、すでに穴子の漁獲量は激減。出島港の近くにあった穴子屋筋も、すっかり姿を変えていたという。

とはいえ、かの北大路魯山人も「アナゴがうまいのは堺近海だ」と絶賛したという地元の食文化。次代に繋げる一助となればと、西野さんは老舗の穴子卸専門店『松井泉』の門を叩いた。地物でなくとも、この老舗の目利きで上質な穴子が安定して入手できるようになり、西野さんは様々な穴子料理を考案。かくして、『仁志乃』名物の穴子づくしコースが誕生した。

8月上旬のこの日の先付は、穴子の肝の山椒煮。口開けの生ビールがまだ半分残っているけれど、ここはやはり日本酒だ。お勧めを尋ねると、なんと三重の「而今」とな。西野さんは日本酒党で、大阪狭山市の地酒専門店『酒楽　掬正』でいいところを見繕ってスタンバイしている。「而今」は今をときめく地酒のスターゆえ、4合瓶売りで7000円。ちと高価すぎでは、と言いなさる？　いやいや、新地あたりで飲んだら、はて、いくらになるのやら。しかも、こちらの穴子づくしは8800円。連れと2合ずつなら1人3500円で、生ビールを入れてもお会計は1万3000円。このチャンス、逃すまじ！と張り込んだ。

続く一品は「沢煮椀」。沢にはたくさんという意味があり、数種の具材を細切りにして煮たものを沢煮という。白ネギやミョウガなどの〝沢〟の中、大ぶりの穴子唐揚げが威風堂々。優しいだしにパンチを添えた、大阪らしい喰い味だ。

お造りは、なんと生の穴子。まさにレアな一品は、焼霜とへぎ造りの2種盛りが嬉しい。ぶりんっと力強い弾力に生命力を感じ、噛むごとに広がる野太い味わいに瞠目。隆々たる脂の旨みがたまらない。

お次は、名物の野崎焼。実は、こちらの誕生端にも大阪料理会が関わっている。生みの親は、運営委員でもある頭脳派の東天満『日本料理　雲鶴』店主。小鯛を頭から丸ごと食べていただこうと114℃の油で5～6時間煮るという手法を編み出した。料理名は、大東市の野崎観音周辺が菜種の一大産地だったことにちなんだもの。このオリジナリティに感動した西野さんは、『雲鶴』の了承を得て、穴子でチャレンジ。80gサイズを丸ごと油煮にし、インパクト大の名物を作り上げた。

穴子を骨ごとザクザク食べる小気味よさといったらない。頭の香ばしさは格別で、脂の旨みを油で引き出すという手法の醍醐味が存分に楽しめる。

季節野菜の炊合せは、この時季、冷製で。蓮根蒸しは、甘めの煮穴子との取り合わせだ。泉州揚げと命名したのは、小魚をネギ醤油で食べる郷土料理にちなんだ穴子の天ぷら。希少な水ナスの原種「馬場なす」の糠漬けが出て、締めのご飯は穴子の蒸し寿司。デザートまで胃袋に収めて、大満足の穴子づくしが幕を閉じた。穴子は、昔からスタミナ食材として知られている。酷暑の日々はまだまだ続きそうなので、堺の穴子づくしを暑気払いにぜひ。いつもご愛読くださっている皆様に、感謝を込めてお勧めします！

穴子づくしコース8800円は2人から予約可。手前は、焼霜とへぎ造り。生の穴子を味わえるのは、まさにレアだ。左奥は、季節の炊合せ。この日は、煮穴子に万願寺唐辛子の焼き浸し、金糸瓜（そうめんかぼちゃ）、石川子芋、赤コンニャクを添えて。沢煮椀には、ショウガやニンジンなど細切り野菜がたっぷりと

体長25㎝、80gの穴子のぬめりを取り、軽く塩をして菜種油に浸し、114℃で5時間。骨も内臓も丸ごとザクザクいただける名物「野崎焼」

**店主・西野保孝さん**（右）
1961（昭和36）年、堺市生まれ。辻学園日本調理師学校を卒業し、『土佐料理　司』に就職。9年勤めた後、90（平成2年、実家の敷地内に3室の個室を有す全72席の『山海料理　仁志乃』を開店。10月18日に開催される「八田荘だんじり」の山車のやり回しが間近に楽しめる店としても知られている。勤続20年の相棒・平野敦久さんと。

## 山海料理 仁志乃（にしの） 大阪・堺

堺市西区平岡町282－1。電話072・271・0058。午前11～14時（13時30分ＬＯ）、午後5～9時。水曜休。昼／日替わりおまかせ御膳1080円、和定食2200円。夜／会席料理8800円～、鱧づくし会席・鱧鍋コース・穴子鍋コース8800円～。生ビール700円、日本酒小徳利600円～。

**この店の一杯**

三重『木屋正酒造』の「而今　特別純米」の生酒。山田錦と五百万石で醸し、青リンゴのようなみずみずしい果実味が美しい洗練された1本に。4合瓶7000円。奥は「朝日」という酒米を使った火入れの純米吟醸で4合瓶1万円。

中本由美子（なかもと・ゆみこ）　「あまから手帖」・和食専門ウェブマガジン「和食の扉～WA・TO・BI」で計15年編集長を務め、2025（令和7）年に独立。フリーの編集者に。「あまから手帖」ウェブマガジン「amakara.jp」で「One　Dish！」連載中。地酒＆和食党。