

【鮪職人の魚仕事】

目次

はじめに

すし飯、生姜の甘酢漬け（ガリ）、煮切り、煮ツメ 拝見

35 軒の人と店

鮪の仕事の基本用語

素材別索引

第一章 鮪ダネの仕込み

◆赤身の仕込み

鮪トロのツケ（銀座 いわ）

鮪大トロのツケ（鮪 くりや川）

鮪赤身のワインツケ（銀座 寿司幸本店）

鮪の分かれ身（はっこく）

めじ鮪の藁焼き（おすもじ處 うを徳）

鰹のたたき（鮪 なかむら）

真梶木の腹身（梶寿司）

真梶木のツケ（鮪 一新）

◆白身の仕込み

平目の活け締め（すし処 めくみ）

真鯛の仕込み（鮓 きずな）

白身魚の熟成①（鮪 まるふく）

白身魚の熟成②（西麻布 拓）

白身魚の昆布締め（寿司處 金兵衛）

甘鯛のひと塩（鮪 まつもと）

甘鯛の昆布締め（蔵六鮪 三七味）

白甘鯛の炙りと昆布締め（鮪 わたなべ）

金目鯛の昆布締め（鮪 ます田）

のどぐろの昆布締め（鮪 くりや川）

鰯の昆布締め（おすもじ處 うを徳）

鰯の干枚博多押し（すし処 みや古分店）

鯖の藁焼き (西麻布 鮫 真)

◆光りものの仕込み

小肌の酢締め (鮫 はま田)
新子の酢締め (すし豊)
鱈の酢締め (鮫 まつもと)
鱈の昆布締め (新宿 すし岩瀬)
春子の酢締め (鮫 太一)
春子の昆布締め (鎌倉 以ず美)
春子の酢おぼろ (匠 達広)
春子の桜葉漬け (鮫 まるふく)
細魚の昆布締め (すし処 みや古分店)
締め鯖と白板昆布 (すし処 小倉)
締め鯖の藁焼き (鮫 大河原)
鰯の酢締め (鮫 太一)
鱈の棒寿司 (鮫 きずな)
鰯の酢締め (鮫 渥美)
鮎の酢締め (鮫 よし田)

◆貝の仕込み

煮蛤 (鮫 はま田)
蒸し鮑① (すし家 一柳)
蒸し鮑② (鮫 わたなべ)
煮鮑 (銀座 鮫青木)
煮帆立 (西麻布 鮫 真)
煮あさり (鮫 大河原)
赤貝の仕込み (鮫 わたなべ)
鳥貝をゆでる (鮫 渥美)
ゆで牡蠣 (鮫 喜楽)
炊き牡蠣 (蔵六鮫 三七味)

◆その他の仕込み

煮穴子① (鮫 福元)
煮穴子② (継ぐ 鮫政)
煮穴子③ (木挽町 とも樹)

煮穴子④（鮪 ます田）
鱧の落とし（鮪 よし田）
白魚の酒煮（西麻布 拓）
イクラのだし醤油漬け（銀座 いわ）
イクラの塩漬け（はっこう）
干瓢を煮る①（鎌倉 以ず美）
干瓢を煮る②（匠 達広）
玉子焼き①（鮪 くりや川）
玉子焼き②（寿司處 金兵衛）
玉子焼き③（木挽町 とも樹）

第二章 鮪屋のつまみ

◆刺身 酢締め 昆布締め

刺身三種盛り
刺身盛合せ
造り三種盛り
貝の盛合せ 煎り酒
鰹の玉ねぎ和え / 鰹のツケ
上り鰹と新玉ねぎ / 鰹の藁焼き
あらの昆布締め / さごしの酢締めの炙り / 金目鯛つけだれ 焼き霜造り
鱈のツケ / 金目鯛の炙り
熟成鯖の酢昆布締め / 締め鯖
秋刀魚の酢締め / 秋刀魚の炙り
鱈の造り / 細魚の昆布締め 糸造り
鰹酢締めの巻きもの / 穴子の落とし / 鮎の刺身 うるか味噌
あおり烏賊の薄造り / 甘海老の昆布締め
白海老の昆布締めと雲丹 / 塩水雲丹

◆珍味

春のからすみ
からすみ / からすみ
塩辛三種
塩辛の雲丹のせ / 塩辛 / 烏賊の塩辛
塩辛 / 熟成塩辛 / 鮑の肝塩辛とマスカルポーネ / 鮑の肝の味噌漬け

牡蠣の塩辛 / 帆立卵巣の刺身
蛸の肝と卵 / 茶ぶり海鼠のこのわた和え
鯖のへしこ 豆腐よう すっぽんの卵の味噌漬
口子の生干し / 生海老の酒盗漬 / 鯨ベーコン

◆和えもの 酢のもの たれ漬

小柱の胡麻ソース和え / 菊菜の胡桃和え
鰯のなめろう / 鰻肝とろ
つくねいもの紫雲丹和え / 生しらすのジュレ
のれそれ / のれそれそうめん
白身魚の皮と貝ひものポン酢和え / 青柳と胡瓜の酢味噌和え
菜の花と蛸烏賊の黄身酢醤油がけ / 太もずく / 蓴菜
香箱蟹の酢のもの / ゆで蟹
毛蟹と数の子 / 蟹の黄身酢和え
子ししゃも南蛮漬 / 白子の醤油漬
蜆漬 / 牡蠣のオイル漬

◆煮もの 蒸しもの ゆでもの

蛸の桜煮 / 蛸の江戸煮
平目のえんがわと鱈白子の煮もの / 鯛白子とかぎ蕨
煮あん肝
あん肝の煮つけ / あん肝の甘辛煮
煮穴子 / 秋刀魚の有馬煮 / 自家製オイルサーディン
煮蛤 / 冷製のとこぶしと生蓴菜
子持ち槍烏賊 / 蛸烏賊と白魚の卵餡かけ / ゲソの墨煮
伏見唐辛子とじゃこの炊き合せ / 小さいも煮
蒸し鮑
蒸し鮑 / 蒸し鮑
蒸し鮑 柚子胡椒風味 / 鮑と雲丹の煮凝りがけ
蛤の酒蒸し / 甘鯛酒蒸し / くえの酒蒸し
あん肝
蒸しあん肝 / 蒸し雲丹
蛸烏賊の醤油蒸し / このわたの茶碗蒸し
パチコの茶碗蒸し / 冷製茶碗蒸し
明石のゆで蛸 / 水蛸の塩ゆで
蛸烏賊の釜ゆで

牡蠣と白子 生海苔の餡かけ

白子 / 昆布だしで炊いた白子

◆焼きもの 揚げもの

赤むつの焼きもの

のどぐろの燻製 / のどぐろの塩焼き

くえの炙り / 疣鯛の焼きもの / さよりの笹焼き

鯖の幽庵焼き / 鯖の炙り 玉ねぎ醤油

鰯の焼きしゃぶ / 縞鰯のカマ焼き

カマトロの焼きねぎま / 平目えんがわのホイル焼き

穴子白焼きとキャヴィア / 穴子の白焼き

鰻白焼き / 鰻の白焼き

鮎の塩焼き / 鮎の一夜干し

焼きもくず蟹 / 生蝦蛄の炙り

平貝の磯辺焼き / みる貝の西京焼き / さざえの壺焼き

焼き白子 / 雲丹の笹焼き

鯨ツケのステーキ

焼き筍 / 野菜（加賀れんこん、椎茸、ばってんなす） / 赤シャリのおこげ

鮎の骨や皮のから揚げ / 骨煎餅 皮と肝の炙り

鰺のから揚げ / 煮鮑かりんと揚げ

◆盛合せ

八寸

油目新子の南蛮漬け

明石蛸のぶつ切り

蒸し鮑

鮑の刺身肝のせ 鮑のえんぺらのこのわた和え / 水蛸の桜煮と鳥貝の二点盛り

◆汁もの

蛤のお吸いもの / 蛤の吸いもの

蛤の吸いもの

すっぽんの丸吸い / 虎魚の丸仕立て / 潮汁

白子のだし割り / ねぎま汁

海藻の味噌汁 / 鯛こく椀

賀茂茄子の揚げ浸し / 焼き茄子のすり流し

◆ごはんもの

鮑の肝ご飯 / 鯖の千鳥

毛蟹の甲羅詰めと蟹ごはん / 香箱蟹の小井

小鯰の棒寿司 / 桜海老の手巻き

唐津産赤雲丹 奈良漬けを添えて / 雲丹飯のおこげ