

かつおたたきは、土佐づくりともいう。身の内側を生の状態にしたままで、強い火力で一気に表面だけを炙る。焼けた匂いが香ばしく、刺身とはまた違った旨味や風味が生まれる



皿に盛られた、「に志むら」のかつおたたき。オオバとネギ、高知特産のハスイモの細切りがたっぷりと添えられている



「火のある暮らしの現場から」

炎が旨味を創り出す― 土佐本場の「かつおたたき」

土佐料理「に志むら」

「たたき」の語源にはいくつかの説がある。かつおに塩をふり、手でたたいてなじませたからとか、皮目を炙るのを「たたき」という説。または、焼き上げたあとにタレをかけ、包丁の背でたたいて味をなじませたからなど



かつおたたきは、注文を受けるつど、店の表にしつらえた特製の窯に火を熾し、淡路島から取り寄せた茅の直火で焼く

●ナビゲーター

土佐料理「に志むら」主人

西川義廣

Yoshihiro Nishikawa

「火」のある暮らしの現在

土佐料理「に志むら」

〒542-0076

大阪市中央区難波1-1-20

TEL:06-6211-6400 日曜休



いつもの笑顔でお客さまを迎える、「に志むら」のご主人とおかみさん

一気に焼き上げるための
強い炎が味の決め手

かつおは、日本の各地で季節を告げる魚。南方生まれのかつおは、ある大きさになると黒潮に乗り、餌を追いながら北上する。三月に九州・四国、五月には伊豆・房総、六・七月には三陸沖に達する。これが「上りかつお」で、この間のはしりが「初がつつお」だ。この後、たくさんのお魚を食べて大きく育つと、八月下旬から十月にかけて産卵のため南下する。この時期のかつおが「戻りかつお」で、脂肪がたっぷり乗っていて、こちらを好む向きも多い。

このかつおの旬の味にこだわる店として知られるのが、大阪はミナミ、法善寺横丁の「に志むら」。開店以来五十五年になるが、現在のご主人・西川義廣さんは、高知出身の初代の味を、今もしつかり守り続けている。豪快な皿鉢料理や鍋はもちろん、茅の直火で焼く「かつおたたき」は絶品と評判だ。



大阪・法善寺横丁に店を構える「に志むら」は、創業55年の土佐料理の老舗



法善寺境内の水掛不動尊には、昼夜とわず参詣する人の姿が絶えない



平成14年の火災被害から復興して、にぎわいを取り戻してきた法善寺横丁

「に志むら」では、新鮮なかつおを季節に応じて日本各地から入荷する。だから店に出るのは常に旬の素材



かつおたたきは、土佐の伝統的なかつおの料理法。松葉や藁や茅などを火種にして、かつおの身の表面だけを焼いたものだ。「うちでは茅の炎で炙ります。活きのよい魚であればあるほど、茅の薫りをふんわりまとい、火入れた身の味が独特の旨味となつて生きてくるんです」と西川さん。お客さまからの注文を受けるとその度に、かつおの身を切り、皮目に塩をふり、店先の窯に焼いた茅の火で焼く。「茅を使うのは火力の強さが欲しいから。強い炎の真上で一気に手早く焼く」これぞ直火の妙。表面はよく焼けていても中は生で、外だけが温かい超レアの状態。「焼いた後に、冷水に入れたり絶対しない。冷やしたり、切り置きしてしまうと、せっかくの旨味が逃げてしまう」焼きたてのほのかな温かさと香ばしさ、そこに加わる特製チリ酢の風味。とにかく素材と火の扱いが肝心。まさに、料理の原点を感じさせる味わいだ。

(文責・CEL編集部)

たたきをつくるには、まず、かつおの血合いを焼き、皮を炙り、そして身を焼く。かつおは皮と身の間に脂肪があるので、皮をパリッと焼き上げるのがおいしく仕上げるコツだという

