

# 伊豆高原 アネツクス

「見た目が悪い魚は、上品な身を持つていて旨い」。そんな言葉をどこかで聞いたことのある方も多いはず。

その代表格とも言えるのが「あんこう」でしょう。ちよつとグロテスクな見た目とは裏腹に、その身にはごく淡泊で上品な身と独特の味わいが隠されていて、日本有数の水深を誇る相模湾や駿河湾周辺では冬の味覚として良く知られています。

このあんこう。実はオスとメスの身体の違いがまったく違うという面白い魚で、メスの身体が1mほどになるのに対して、オスは何とわずか数cmほどのサイズしかありません。以前はオスとメスが全く別の魚だと思われていたというのでも頷ける話です。

日本人とあんこうの関係は深く、江戸時代にはすでに一般に広く味わわれていたようで、俳人の宝井其角の作にも「鮫鱈をふりさけ見れば厨かな」という句があるように、江戸では寒くなつてくると街に「あんこう鍋」が出回るのが常だったようです。

ぶるぶると柔らかくぬめりが多いため、まな板に置いて包丁を入れてもすぐに身が逃げてしまふあんこうを捌くために生み出された独特な捌き方があります。それが「吊るし切り」。あんこうをヒモなどで頭からぶら下げた状態で、身を捌いていくのです。

こうしてそれぞれの部位に切り分けられた身は、俗に「あんこうの七つ道具」と呼ばれます。

大身、皮、ヒレ、あご肉、胃袋、卵巣、そして肝。この七つの部位は、ふわっと泡雪のように口でとろける身あり、モチモチとした食感あり、格別濃厚な肝の味わいもあり、同じ魚でありながら食感や味わいが大きく異なり、あんこう一尾で七つの異なる個性が楽しめるのです。

あんこう鍋は、この七つ道具を全て味わえる究極のあんこう料理。  
東京周辺では醤油味、茨城県では味噌風味など、地域ごとに豊富で個性的なバリエーションで、楽しまれています。

「鬼平犯科帳」や「剣客商売」などの作品で知られる時代小説作家であり、また日本を代表するグルメ作家の一人としても知られる池波正太郎も、あんこうをこよなく愛した一人。食事シーンや料理シーンの描写に並々ならぬ情熱を傾けたこの大作家も、文中であんこうの捌き方や味わいなどに触れています。

そんなあんこう独自のぶるぶるの身の正体は美容に最適なコラーゲン。また血をサラサラにするビタミンAやビタミンB2老化を押しさえる働きのあるビタミンEなども豊富に含まれています。

美味しい上に栄養たっぷりの冬の味覚、あんこう鍋。この冬はぜひ、七つの味わいを締め雑炊まで心ゆくまで堪能してみてください。

# あんこう

七つの味を隠し持つ、美味しさと栄養満点の冬素材。



【冬の味覚フェア】  
三色海鮮丼 1,980円

お任せ海鮮丼と彩野菜のおもてなし  
3,240円

彩野菜のバーニャカウダ / 大きな茶碗蒸し / おばんざい  
3種盛り合わせ / 海鮮丼 / 味噌汁 / 香の物 / デザート

国産黒毛和牛ロースの  
ローストビーフ 季節の野菜添え  
3,800円

前菜 / 彩サラダ / 自家製季節のスープ / 国産黒毛和牛ロースのローストビーフと季節の野菜添え / パンまたはライス / デザート

季節の御膳 3,780円

前菜盛り合わせ / 刺身2点盛り / てんぷら / 茶碗蒸し / 牛肉と豚肉のしゃぶしゃぶ / 白飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート

『旬魚』伊豆高原のおもてなし 4,400円

先付 / てんぷら / 茶碗蒸し / 刺身5点盛り / 小鉢 / 網引きうどん / 白飯 / あら汁 / 香の物 / デザート



アンコウ鍋御膳 3,980円

前菜盛り合わせ / 刺身2点盛り / てんぷら / 茶碗蒸し / アンコウ鍋 / 白飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート  
※別途雑炊用卵・薬味をご用意しています。