



選び抜かれた旬の魚がどっさりと。極上の素材が捌かれ美味い料理に变身していく様子を、カウンター越しに眺めるのもまた楽しい。



合間の三品



彩美しい旬のお造り（手前から時計回りに）ホタテ、マゴチ、マグロ、赤貝



天ぶらは、お客さんと話し好み聞きながら、本日のおすすめを提案してくれる。

共 恵

いつく 鮎 処 慈

共恵 1-2-18 ともえ桜ビル 3F
☎ 050-5594-8507 月・第3日曜休 Pなし
◎ 昼夜ともに予約をお願いします
◎ 今回の料理が全ていただける
「烏帽子会席」6,600円は昼夜OK
ランチ：12:00～15:00・3,300円～
ディナー：15:00～23:00・4,400円～
★「酒のあておせち」のご予約承り中



野崎泰弘さん



目の前で揚がる天ぶらに舌鼓、 季節の魚をとことん楽しむ「烏帽子会席」

海を慈しみ、茅ヶ崎を慈しみ、そして何よりお客さまを慈しむ。店主のそんなこだわりが込められた「鮎処慈」。店主の野崎さんは、東京中野の鮎屋に生まれ、長年に渡ってその道を極めた生まれ持ったの鮎職人だが、その腕は鮎に止まらない。握り鮎の研鑽を積むうち、つまみ作りにも興味が芽生え、やがて和食全般を勉強するようになったという。中でも天ぶらは、天ぶら屋が使う「竹墨の塩」を取り入れるというこだわりようだ。

「青竹の中に塩を詰めて炭焼き窯で焼いたお塩です。ツンとした辛味がなく、ほのかな竹の香りと甘みも楽しめます」

本日いただいた天ぶらは、白子、海老、そして群馬名産の下仁田ねぎ。白子は口に含むや、サクサクの衣の下からクリーミーかつ濃厚な身が溢れ出す。竹塩の上品な塩味が、その旨味をまたうまく引き出してくれるのだ。

ちなみに下仁田ねぎは、ぶつ切り串刺しにしたものを天ぶらにし、野崎さん自らがちょうどいい按配で完璧に醤油をかけてくれる。

「醤油の分量とかけ方にコツがあります」これからの季節は、霜に当たって甘みが増し、野菜も一層おいしくなる。旬の魚や野菜の天ぶらを存分に味わいたい。

目利きは先代からのDNA？

「パリッパリ」の魚を、握り鮎とお造りで

鮎処・慈といえば、なんといっても握り鮎。厳選されたネタが所狭しと並んだ木箱を覗かせてもらうと、そこは光り輝く海鮮の宝宝箱。一つ一つネタが、丁寧に握られたシャリと出会い、鮎が出来上がっていく様子は、見ているだけでテンションが上がる。「やっぱりお寿司はこうでなきゃ！」と思わずにはいられない。

いくら、太刀魚、金目鯛、さんま……並んだ鮎のネタたちも、心なしかキラキラ煌めいて堂々として見える。もちろんお味の方も、期待を裏切らない。

い新鮮プリプリの歯応え。鮮度抜群の魚を仕入れる目利きの技も、やはりお鮎屋さんの倅に生まれた野崎さんならではの才能なのだろう。

「美味い魚かどうかは、触ってみるとわかります。パンと張って、弾力が全然違う。私たちの言葉で言うところの『パリッパリ』って言うんですけどね」

鮎同様、お造りももちろん絶品揃い。季節ならではの「パリッパリ」の刺身。店主が厳選した日本酒といたただけば至福が倍增すること間違いなし、吞める方はずいぶん。

海をこよなく愛するナイスガイ！

店主が釣り上げた魚を楽しむことも

野崎さん、実は釣り人でもありサーファーでもある。この日出していたいた「合間の三品」のうちの「マグロの煮凝り」には、野崎さん自らが伊豆の利島で釣り上げたマグロの皮が使われている。時にはサップに乗って烏帽子岩に行き、そこで獲れたものを料理に使ったこともある。ちなみにサーファー歴は40年という大ベテランである。

店主の日に電気がついていたので覗いてみると釣った魚を捌く店主の姿が。茅ヶ崎で海と地続きの生活をする野崎さんを垣間見た気がしました。

海に対する溢れんばかりの愛と感謝。そんな慈の「隠し味」をじっくり堪能しながら、冬の旬菜を楽しもう。