

Eat



森脇慶子の
これは
ウマイ!

Number

4

もりわき・けいこ/明治大学史学部卒。学生時代からの食べ歩き趣味が昂じてフリーの食べもの専門ライターになったのが23歳の時。以来7年この道ひと筋。日々食いしん坊道!?に励む毎日だ。「dancyu」、「web1週間」等で執筆中。

週4~5本のみの幻のメニュー「豚のスペアリブ」は、単品で1200円。

旨い焼きとん屋を銀座で見るとはいつても、よくある赤提灯屋風親父店では決してない。ワイン通にはそれと知られたワインレストラン銀座「オザミデヴァン」。その姉妹店と聞けば、食指の動く読者も多いのではなからうか。その名も「ヴァンピックル」。ワインがあなたのハートを射止めます。そんな意味合いを持つ、オーナー丸山宏人氏の造語なのだそう。が、下戸の私の心を見事射抜いたのは、ワインならぬ豚。店内中央、カウンター奥のガラスケースに半頭丸ごとぶらさがる埼玉県は川本産の吉田豚である。何でも、本業が農家のおじいさんが、野菜を育てるかたわら丹念に育てているそう、シェフの秋山直宏さんいわく、「清潔な豚舎で、ストレスもなく伸び伸びと育てられた健康な豚なんです。だから、肉質が全然違う! きめ細やかでしっかりとっている。それに脂が厚くてあまい。牛の霜ふり肉のように、赤身肉の部分にまで細かく脂肪が入っているんです。その醍醐味を堪能したいなら、スペアリブがおすすすめだ。それも並のスペアリブではない。アバラの上、肩から首にかけて、一頭につきわずか4~5本しかとれない希少なスペアリブである。「脂肪の入り方が違うんです」の言葉通り、見事な霜ふり状態。そのうえ、脂の部分と肉の部分とのバランスが絶妙。これをニンニクやハーブと共に一晚マリネ。旨味が熟したところでじっくりと炭火で焼きあげる。焼くほどに余分な脂は滴り落ち、その脂が薫煙となって、豚のあまみに香ばしさを増すというわけだ。しかも備長炭に加えてぶどうの小枝もしのぼせ、独特の風味を醸し出すのがヴァンピックル風。焼きたてをすかさず一口頬れば、まるで肉汁のブーケの如き芳醇さ。豚肉のあまみ、旨味、風味とが混然一体となり、口中いっぱいにあふれる。ぜひお試しあれ!

肉汁の芳醇な味わいで至福の時を過ごせる、豚のスペアリブ

photo:Masaharu Shirane