

編集後記

(60巻 第6号 2014年6月)

今年も暑い季節がやってきた。以前の編集後記で冬に美味しい河豚の話を書いたが、京都の夏にも美味しい魚がいる。グジ(赤甘鯛)である。京都の北の海でとれる若狭のグジは最高に美味しい。たいへん傷みやすい魚なので、若狭では底延縄という昔ながらの釣針での漁法で捕るという。なんといってもシンプルな塩焼きが一番だ。残った骨を出汁にしたスープも絶品である。京都に来られる機会があれば、是非ご賞味あれ。

(小川 修)