



鯉のコロッケを
ぎゅっと
引き締めるのも
この海だ。

高知といえば黒潮に沿ってやってくる鯉だ。夏の到来を告げるその年初めての鯉の水揚げが、初鯉。目には青葉山ほととぎす初鯉。食品業界では漁獲高の大きい高知の初鯉の時期をもって、その年の初鯉としている。

有限会社デリンバイクの作品である、豪快な旨みをぎゅっと抱きしめたコロッケが評判だ。ここでも欠かせぬ「味の仕立て役」となっているのが海洋深層水である。

父のあとを継いだ2代目細川洋伸は、大阪で調理を学び、フレンチのシェフとして数年間、さらに自分の居酒屋ダイニングを開店。腕の確かさと人柄で多くのファンを惹きつけたが、35歳のとき、高知へ帰ってきた。

いろいろ理由はあるけれど、総合的にいえば「やはり、生きるのはここだ」と確信したにちがいない。鮮魚店を営んでいた祖父、そして精肉店に転じた父、いずれも土佐魂の男たちだった。

「この海は誇りだ」そう断言する。鯉もやってくるし、その鯉のコロッケを引き締めるのもこの海の恵み・海洋深層水だ。

店の味をひとことという？

「太平洋の恩恵です」と言い切る。今日も店頭には多くのファンが。高知のよさは、何よりも食べ物を大事にするところ。大自然への畏敬がこめられている。

有限会社 デリンバイク
細川洋伸

室戸じと、
進む。