

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ&ラムの魅力

〈特集〉

イタリア料理 再加速

ポンテベッキオ(大阪市中央区北浜)

リストランテ・フリック(港区南青山)

クチーナ・トキオネーゼ・コジマ(千葉県富里)

トラットリア ラ・テスタドゥーラ(千代田区神田須田町)

クチーナ・チロレーゼ三輪亭(世田谷区豪徳寺)

〈特別レポート〉MLAシェフズミッション

西オーストラリアに初上陸



内藤和雄

イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる
日本酒

名工の技に酔いしれる常きげん



この3月に放送されたNHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」の反響はすごいものがあった。テーマは「魂の酒、秘伝の技」杜氏 農口尚彦。

加賀「常きげん」(鹿野酒造)の杜氏農口さんを紹介したものだ。業界話題沸騰。放送以来「常きげん」が手に入らなくなった。ならば、なおさら飲んでみたいとミラー魂炸裂の私も、なんとかタイミンクをつかんで飲むことが出来た。雷神のラベルの「吟醸」も、風神のラベルの「純米吟醸」も、「幻の加賀の庄 特別純米」も、かなりポデイーある味わいで濃い。酒がほとんど飲めない農口杜氏なのに、なぜこんなに濃厚タイプを造るのか・・・これが飲んで感じた正直な感想だが、農口杜氏は、なんととってもあの濃厚旨口の代表である加賀「菊姫」を蔵元と一緒に造り上げてきた人だったのだ。

なるほど、だからこの味と納得。能登、親子三代杜氏一家に生まれ静岡、三重で修行を積み、昭和36年より28歳の若さで「菊姫」の杜氏となる。現役時代、鑑評会金賞受賞は回を重ね、「現代の名工」「黄綬褒章」「能登杜氏名工賞」などを受賞している名杜氏である。65歳の定年後(平成10年)、「常きげん」の杜氏を務められている。

霊峰白山と加賀四温泉の名湯に囲まれた鹿野酒造は、創業文政2年

(1819年)。地主であった蔵元がある大豊作の年、農民と一緒においに祝った、それがいつまでも続くようにと願いをこめて「常きげん」と名づけられた。農口杜氏の秘伝山廃仕込みで生み出される酒は、濃醇で日本酒度+2〜3という数字以上に辛く感じられるが、中盤からたっぷりエキス分が広がり、後味に香ばしさと心地いい苦味がでてくると、実に立体的な味わいとなる。まるでたくましい骨格の頼れる若人のようなイメージだ。

合わせるのは、日本海で獲れる白身魚や甘エビ、カニ、貝類といった繊細な魚介ではなく、もっと濃厚で旨味の凝縮したアテがほしくなる。イカの沖漬けやちよつと珍しいイカの糠漬けを合わせてみたら、これがもうびつたり。酒の旨味とつまみの旨味が見事なハーモニーを奏でてくれる。昔取材して独特の風味に驚いた能登の「いしる」(イカを使った魚醤)を使った料理にもしつくりきそう。酒が飲めない農口杜氏、酒飲みの気持ちはよくおわかりのよう、なんだかうれしくなった。「常きげん」ならぬ「ほろ酔い上機嫌」で思わずテレビの農口さんに乾杯と語りかけてしまった。

鹿野酒造株式会社
☎0761(74)6120