

# pen

with New Attitude

懐かしいデザインに惹かれて、  
ぬくもりの文具。



スイス・ベルン現地取材!

線と色彩の芸術家、

パウル・クレーをめぐる旅へ。



●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受け、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 理事。[All About] の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

# 今宵も一杯

55

杯目 文・友田晶子

## カニの魅力を増倍させる、 淡麗旨口の純米酒。

世界最強に美味しいカニは「越前セイコガニ」。No.2は「ズボガニ」だと断言しよう。セイコは越前スワイガニのメス。腹にたっぷり詰まった赤や青や白の内子(味噌)や粒々の外子のコクある旨みと繊細な甘みのしなやかな身は、一度食べたなら忘れられない。福井の三国港や越前港では、漁場が近いから常に新鮮な状態でこまめに水揚げされる。さらに「茹で上げの技」も重要。カニ漁の歴史と伝統が深い福井の「技」は、おもしろい最強度数をくつとアツアツさせる。そ・れ・に、福井生まれのワタクシ友田と一緒に食べると感動は倍増。なにしろ小さいセイコには、おいしく食べるためのコツがあるから。

まず熱女を選び(↑メスだからね)、外子の根っこを取り、脚を持って右からバリッ、左もバリッと折る。お口のところをぎゅっと押すとほろほろと溢れ出てくる赤い味噌、これを一口頬張って感動、次に青い味噌をなめて感動、粒々を味わってまた感動、脚の身は細

いほうから太いほうへきゅっと押しながら出して……と、あーっ、細かく書いていたらページが足りないわ。漁期が2カ月ほどでタイミングも難しいセイコに比べ、No.2のズボガニは食べやすい。これ、脱皮したてのスワイのこと。身がズボツと殻から抜けるのでさう呼ばれる。殻からしゅると出てくる身はなめらかな繊維質と天然のカニ出汁に包まれてもうみずみずしさで甘み満点。ひとり3杯くらいはさうり。福井に来て茹でたてアツアツを一度食べてしまつたら、もう絶対ほかのカニは食べられなくなること請け合ひ。今から3月までは美味しく食べられるから、いらっしやい。



### 「伝心」が飲む店

天ぶら ぎ  
テンブラキ

●東京都目黒区自由が丘2-11-7 ラ・トゥール・キャンデラ5F  
☎03-3718-1788  
営業時間 11時30分～14時、17時30分～22時  
※水  
東急東横線自由が丘駅から徒歩2分

伝心  
DENSHIN

原産国 日本

左側の緑色の1升瓶が純米酒の「稲」、隣の白色の瓶が純米吟醸酒の「雪」。「稲」は常温かぬる燗、「雪」は冷やがお薦めだ。三国港や越前港で水揚げされたセイコガニ(写真手前)やズボガニと抜粋の相性を誇る。

