

特集 いま素材が魅力
磯の香りは美味しさのマジック

海藻

The logo consists of the letters 'NH' in a bold, red, sans-serif font. The 'N' and 'H' are connected at the top.

Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

お酒で至福のひととき

Vol.2

ぬる燗とおひとりさま用卓上お燗器で

3月といえども雪が降るのがこの季節。まだまだお燗が恋しい。もともとお燗派の私は日本酒でも焼酎でもお燗がいい。春目前だけど、うーん、別れがたいなあ。

そんな私が去年からハマっているのがミニ卓上お燗つけ器だ。

持ち手のついた木枠のなかに、陶器の入れ物と日本酒2合分が入る錫すずのちろりがコンパクトにおさまっている。

お燗するには、陶器にあつあつのお湯を入れ、お酒を入れた錫のちろりをその陶器にカポッとさしこむだけ。これで90秒待てばできあがり。15分間そのままの温度をキープするというから結構すぐれものなのだ。電子レンジや湯煎の具合をキッチンまで見に行くことなく、食卓でのんびりお燗が楽しめるところが実にうれしい。

それに、この錫にはすごい魔力がある。

同じお酒を、普通のグラスに入れたものと、この錫のちろりに入れぐるりと一回ししてからグラスに注いだものを用意して飲み比べてみると驚くほど味に違いが出る。錫のほうが断然まるやかに感じられるのだ。たった一回しの違い…でだ。

昔から錫でお燗するとおいしくなるといわれているが、この理由はいくら化学分析してもわからないらしい。「酒の違いなんかわかんねえ」という人でもご安心。目を丸くすることうけ合い。お試しあれなのだ。

この魔法のお燗器を使いながら、さらにまろみを増す方法でお燗するのが私流。

日本酒を水で割るのだ。お酒10のうち1～2割くらいの水を入れてお燗する。不思議と薄くならず、なめらかで穏やかな飲み心地になる。もちろん身体にもやさしい。

これでゆったりさしつさされつ…なんていうのがいわゆる一つの幸せというものだ。

お酒のアテは今なら湯豆腐。

生醤油にた〜っぷりの柚子皮みじん切りとかつお節とネギをいれたつけつゆに、温まったお豆腐を鍋からすくいちょいとつけ、ちびりちびりとつまむ。お豆腐の甘みが舌に広がる。ぬる燗をちゅっとすする。柚子とネギの香りが鼻の先をくすぐる。ああ、幸せが深まる。

寒いときはやっぱりお豆腐だなあ、いや待て、お豆腐というのはいつの季節にも美味しいお酒のつまみであるぞ。来月あたりなら木の芽の香りの田楽がいい。お酒は春霞にちなんでほんのりにごりの「霞酒」だ。夏はもちろん冷奴、お酒は水を入れた「生酒」できまり。秋ならキノコとバターで豆腐ステーキ、お酒はほっくりコクのある「ひやおろし」…、なあってことをぼんやり考えていると錫のちろりの2合があつという間になくなる。ささ、もう2合つけよ。これが温かくなるころには身体と心の芯もじんわりほぐれて、目の前の春をやさしい気持ちで待てるようになるだろうから。



イラストレーション/漆原冬児

ワインコーディネーター

友田晶子

酒処・福井県生まれ。ワインのほかに日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルティングとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワインが職業」(新報社)などがある。

<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

編集後記

第三四半期決算も終わり、今期も残すところ後1カ月。投資家の皆さんへの説明もひと段落したが、株価にも影響を与えるディスクロージャーのあり方は難しい。もちろん公正・公平でなくてはならないが、マーケットからのニーズに対して、どれだけの情報開示で応えられるのか。地道にやっていたいけど、これだけ時代のスピードが速いと、すぐに取り残されてしまう。周りの意見を聞きながら、信頼される、迅速な情報開示を目指したい。

株式マーケットと言えは、プロ野球新規球団に名乗りを上げたT企業（注）の青年社長が、今度は、あるメディアの株を買い占め物議を醸している。この決断はいざしれなく思うが、何をやるにしても、ルールを守りながら、周りに対しての配慮が必要だろう。いつの時代も、判断は、利害関係のない周りの第三者によるのだから。

名護キャンプも終わり、いよいよ月末の開幕へ。オープン戦で戦力のチェックを行いながら、開幕に備える。今年は、若手の台頭もあり選手層も厚くなってきた。後は、昨年の反省から投手陣がそれだけ期待に応えられるか。全ては、ここにかかっている。北海道移転の2年目、投手陣の大ヒーロー出現に期待したい。(N)