

FoodLife

メニューを大切にする
プロのための専門誌

特集●パーティ 華やかさを演出する注目食材・メニュー

和・洋・中の注目店に「宴会・パーティ」取り組みを聞く

崎陽軒 本店/南国酒家
BOMBAY CLUB/東京ベリーニカフェ
旬三味 番屋/CUBE ZEN

2003

第11号

Vol.21 No.6

〔今、本格焼酎個性化時代〕
人気は関東地方にとどまらず、北上続ける

〔特別企画〕
パーティにはチーズがよく似合う

厳選有力メーカーチーズ製品

〔新製品クローズアップ〕
養殖生本マグロに新革命/ツナグラスソジャパン

〔カラー企画〕
有力店が提案する
酒に合わせるナチュラルチーズ

年末に向け要注目!
スパークリングワインが売れている



New

新発売の日本酒

米の旨味が生きる純米大辛口 『水神』は「水に潜む龍」の如し

深く蒼く水をたたえた湖の底から、突如、天に舞い上がるように現れる龍。南宋時代の官人であり、龍描きの名手であった「陳容」の作品「龍図」をラベルに起用したのが岩手、あさ開きの『純米大辛口 水神』だ。

この「龍図」は、文永四年（1267）に朝鮮から請来され、その後足利將軍家に伝来し、以後、織田信長―豊臣秀吉―木村重成―島左近―徳川家康と伝来した由緒ただしきものなのだとか。しかしなぜ、水の神「龍」がモチーフなのか。

答えは、清らかな軟水仕込みながら、日本酒度100という辛口に仕上げ、さらにただ辛口だけではなく米の旨味を十分にあわせ持った、豪快で豪壮な酒であるから。

「龍図」を見つめながら、一口含む。一見、優しい香りとなめらかな味わいの第一印象だが、喉の奥におとすと、ぐくくと迫るような旨味と、喉を引き締めるような刺激がたちのぼってき、ちよつと驚く。

なるほど、嵐を巻き起こす龍のイメージを実感する。

日本で唯一「十年連続全国新酒鑑

評会賞賞」を受賞中の南部杜氏、藤尾正彦氏は「純米ならではのまろやかさ、米のうま味、味わいが残ってこそその辛口純米。ただ辛口だけなら焼酎を飲んだ方がいい」と言い切る。

味のある辛口だから、飲み飽きしない。それゆえに、料理をひきたて、邪魔をしない、日本人の感性にあった食中酒になる。

レモンと少しの唐辛子で味を引き締めた生牡蠣には最高の相性だろう。コリツとした食感とネギの風味たっぷりのふぐ皮ポン酢和えにもきつといい。いやいや、あつさり塩とコシヨウでやる豚トロなど脂分を流してくれそうだからでもいけそうだし、ピータンと中国薬味をのせた中華風冷奴は、ごま油の香りを引き立ててくれそうだし、きりがいい。

龍図のラベルは、贈り物向きと思えなくもないが、料理との相性の良さを考えたら、料飲店向きなのかもしれない。龍の形の杯などあれば、なお良さそう。

株式会社 あさ開

TEL 019-6524311

岩手「南部美人」酒粕で付け焼きした地鶏使用の限定駅弁『蔵しっく かしわ弁当』



行楽シーズンである。

東北新幹線「はやて」開業に伴い、ちよつと早めの紅葉や成分の濃い温泉など、東北に目が行っている人も多いだろう。

先日「南部美人」の久慈さんに「うちの酒粕で付け焼きした地鶏の駅弁が発売されたんですよ」ときいて、やら興味を湧いてきた。

一戸市役所の若手職員と民間の若手が集まり組織する「楽しく美しいまちづくり委員会」のアイデアをもとに、一戸市特産の材料のみで造られた『蔵

Sake

Look



どろくつ熟成の栃木「東力士」 『大吟醸 瓶囲』は平成十三年もの

フランスのシャンパーニュが、なぜあのような新鮮な味わいと上品な旨味を兼ね備えることができるのか、ご存知だろうか？

それはひとえに、ローマ時代の都市形成の際に造られた地下洞窟のおかげなのだ。何千キロにわたる白亜質の洞窟は、年間を通して気温12度前後にたもたれ、適度な湿度があり、さらにお酒の熟成には不必要な光をシャットアウトするという、絶好の環境を提供してくれた。シャンパーニュ独特のなめらかさとたつぷりの余韻は、そこから生まれる。

実は日本にも、この洞窟を利用して清酒の熟成を行なっている蔵がある。栃木は烏山の島崎酒造。「東力士」の銘柄で知られた蔵だ。

洞窟は自然のものではなく、終戦末期に戦車を製造するための地下工場として整備されたものらしい。ここには十萬本以上のお酒が眠っているのだとか。

熟成の理想条件をもつこの洞窟が与えてくれる日本酒へのメリットは、「割り水をした状態で熟成させることができる」と。

日本酒の熟成は、腐敗を防ぐためどうしても高めのアルコール状態の原酒で熟成させなければならぬのが現状なのだ。出荷時にあらたに水を加えると、せっかく熟成によつ

て生まれた絶妙なバランスが崩れてしまつらしい。

この洞窟では、割り水をしてバランスを整えたまま熟成させることができるわけだ。

そういえば、シャンパーニュも秘伝のブレンドをしてバランスを整えてから、洞窟で熟成させていたなど、あらためて思い出した。「バランス」。

何をいっても美味しいといわれるお酒はすべてこの「バランス」がとれているものなのだ。

熟成銘柄が多い蔵ではあるが、必飲なのは『大吟醸 瓶囲』と『純米吟醸 瓶囲』。中身は平成十三年仕込みの山田錦。

華やかな大吟醸と落ち着いた純米吟醸香。どちらも角が取れたまろみのある舌触りで、ほっくりとした味わい。熟成からくる旨味を十分に感じるが、古酒にありがちなシェリーのような風味はなく、不思議と新鮮さややわらかさもある。当家女将自身が「本当にバランスがよくて好き」と無邪気におっしゃるのがわかる気がした。

戦車製造という戦いのための洞窟を、楽しみや幸せを与えてくれる洞窟にしてくれた蔵に感謝しながら味わいたい。

(島崎酒造 ☎02287-8311221)

しつこく「かしわ飯」(税込み800円)がそれ。

五穀を混ぜた味つけご飯の上に、「南部美人」の酒粕で付け焼きしたみちのく赤鶏 がある。ほかに、五穀こんにやくやまいたけがそえられ、デザートのリんごも純米酒で煮込むなど二戸の味がぎゅっしりつまつたお弁当らしい。

華やかできれいで米の旨味が生きた「南部美人」の美味しさは知られるところだが、これで付け焼きした地鶏ってのは、はて、どんな味なのだろう。

「かしわ」という呼び名は関西系だけれど、ま、いっか。きつと、自然の味わいたつぷりの滋味豊かなヘルシーお弁当なんだろうなあ、と予想する。

予想のみ。

だって、JR盛岡駅と三戸駅に隣接する「ななや」と物産センター」のみで1日限定80食の発売なんだもの…。

発売日10月1日は整理券がくばられるくらいの人気だったとか。

地域限定となると食べたくなるのが人情。やはり、この晩秋の旅は東北だなあ。

でも、こつそり久慈さんに聞いた話だと、この「南部美人」酒粕の付け焼き地鶏、おつまみとして別発売する案もあるのだとか。真空パックにすれば、どこでも食べられる。やっとなね。もちろん「南部美人」のおつまみには最適だろう。

ガッツとアイディアの若手感元ならでは、元気がでる美味しいお話。発売が待ち遠しい。



東力士 「大吟醸 瓶囲」
平成13年度産 1800ml 6000円
東力士 「純米吟醸 瓶囲」
平成13年度産 1800ml 6000円