

サラダに出る！店の実力

ちよつとおしゃれな
ダイニングメキシカン

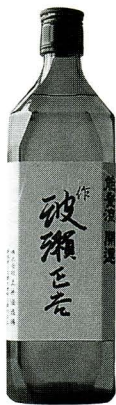


〔連載〕最新店舗デザインチェック／メニュー拝見／料理の本・酒の本
佐竹弘の新・基本イタリア料理／曾兆明の醸芽菜をめざして

友田晶子の



杜氏波瀬正吉の酒『能登流 開運』



「能登流 開運 波瀬正吉」 1.8ℓ 1,050円
720ml 4,725円

人気のお酒はあえて載せる必要はないといつも思っていたのだが、波瀬正吉さんとお目にかかつては、やっぱり書かざるをえない気分になってしまった。

メディアがこぞって掲載する静岡の『開運』（土井酒造）は、洗練された味わいとおめでたい名前があいまって、ともかく大人気の銘柄なのだ。通を唸らせる大きな理由は、能登出身の名杜氏、波瀬正吉さんが造り出すお酒の完成度の高さにある。

酒造技術指導の第一人者である上原浩先生（この方、漫画『夏子の酒』の上田先生のモデルです）が天下第一と認める杜氏でもある。

いつかお蔵を拝見したいと願っていたら、きましたきました、それも、桜まつさかりの季節というナイス

イミングに。お誘いは高田馬場の人氣居酒屋『真菜板』さん。こちらも雑誌の日本酒特集では必ず登場する酒好き人間要チェックのお店だ。

『真菜板』のご主人たちと見事な染井吉野が咲き乱れる門をくぐる。挨拶させていただいたのは土井社長。続いて波瀬杜氏。

これが名杜氏のお顔か…、と感激していたら、「あのお、あんだあ」と語尾を延ばす独特な話し方。これと聞いてビックリした。私の田舎（福井）の方言と一緒だったからだ。石川県と福井県は隣り同士。言葉も似てるはずだ。これを聞いて、もうすっかりうれしくなってしまった。

「造りは、一麹、二もと、三造りと言うけどお、麴を造るまでもっと重要。まず、いい原料、それからしっかりと洗ひ、丁寧な蒸し、ここまでをきっちりやれば、間違いない酒ができるんやあ」とつやのいいお顔で話される。なんだか親戚のおじさんと話をしてみたいでます。ますますうれしくなってきた。基礎中の基礎をしっかりとやる。そ

うして出来上がったのが『能登流 開運 波瀬正吉』だ。熟れた果物の香りと爽快な青草のような香り。口に含むと、なめらかで柔らかい最初の口当たりのあとに、骨格のしっかりしたボディが見えてくる。やさしいのに旨味がある。後味も清らかに長い…長い…。

不況の時にこそ売れる酒といわれる『開運』の強さは、ブランド名のみよさだけではなく、名杜氏の技量と技量を十分に生かす社長の思いが重なってこそなのだ、お訪ねしてよかったです。

銀座のすずめ GASLIGHT

ベネチアン・ブルーのボトルが美しい。デザインは明治時代の銀座のガス灯とガスの青白いライトをイメージしているのだとか。大分の麦焼酎で知られる「銀座のすずめ」（八鹿酒造）のバージョンアップ商品だ。二条大麦と麦麹を使った、いわゆる「麦・麦」仕込みの麦焼酎だが、きわめてすっきりと癖がなく飲みやすい。人気商品「銀座のすずめ」よりアルコールは高く35%なので、ぴりりと刺激のあるシャープな仕上がりととなっている。

なにより、ボトルのスタイリングが印象的だ。家庭向けというより、バー向けのように見える。

「銀座のすずめ」という名前は、かつて銀座において、時を忘れ、友らと酔に酔い語り、夜を明かした酔人たちをすずめになぞらえて名付けられたという。

バーカウンターに並んで飲む姿が、電線にとまてて並ぶすずめのよう、ということだろうか。

この日、春雨に濡れる八部咲きの桜を見ながら、土井社長や波瀬杜氏じきじきのお酌で『波瀬正吉』をいただくという最高の花見をやらせてもらったのだが、実は、このお酒、青葉まぶしい初夏にこそ似合うのではないかと思った。

柔らかいながらも清冽で力あふれる味わいは、風薫る季節、若葉が躍動する今、より生き生きとその魅力の葉脈を広げていくような気がする。

株式会社 土井酒造

☎053717412006

が人気の焼酎である。

この「銀座のすずめ GASLIGHT（ガスライト）」は、そんなわけで、銀座をはじめ大人の街のバーカウンターで映えるアイテムだろう。

透明度の高いクリスタルのロックグラスで粋にやりたい。ライムやレモンを絞ってもいいかもしれない。アルコールの刺激が強いときには、これからますます人気間違いなしのシークワサーをしばらく入れてもいい。濃縮還元や原液ジュースがあちこちで売られている。

粋でオシャレでちよつと懐かしいこのボトルは、これからの季節の「宵」を、ガスライトのようなやさしい灯りで輝かせてくれるはずだ。

八鹿酒造 ☎097317612888
銀座のすずめ GASLIGHT
720ml 2,625円

