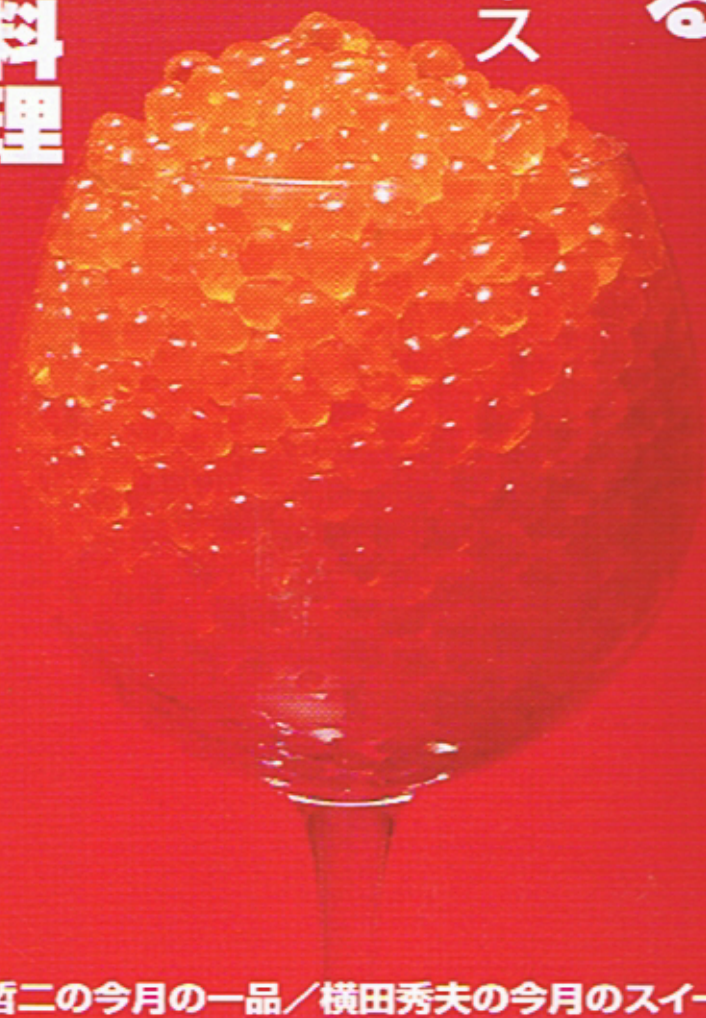


ビッグシェフが語る

これから面白くなる

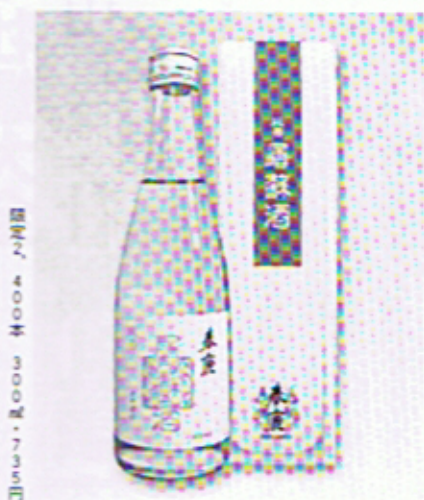
日本のレストランビジネス

2007 イタリア料理



友田晶子の 日本酒

平安版栄養ドリンク！「お屠蘇」で新年に乾杯



「お屠蘇」400ml

お正月といえば「お屠蘇」。
一見、日本酒のような気がするが
実際は違う。また「味醂」という人
もいるけどそれも違う。

「屠蘇」とは平安時代に中国から
伝来した薬用酒のことで、日本酒や
味醂に「屠蘇延命散」と呼ばれる数
種の薬草を漬け込んだお酒のことを
さす。つまりスパイスをブレンドし
たりキヌールなのである。そのスパ
イスが薬用効果を発揮するのだから、
そう、まさにいまで言うところの栄
養ドリンクみたいなものだったのだ
ろう。その不思議なパワーをとりこ
みつつ、邪気払い、滋養強壮、延命
長寿、無病息災を願い、年の初めに
家族で飲んだのが「お屠蘇」なので
ある。

薬局に行けば「屠蘇散」としてこ
のブレンド薬草をティーバッグのよ
うにして売っているの、日本酒や
味醂につけて飲んで造ってみるのもいい。
市販でおすすめるお屠蘇は、奈良
の春鹿が仕込む「春鹿 延寿 屠蘇
酒」だろう。300mlの手ごろなサ
イスがうれしい。

暖かい地方の白ワインのような黄
色味がかつた色でとろみのある外観。
香りは、京都のお菓子「八橋」のよ
うな薄荷やニッキみたいな甘い香り
がする。ほかにみかんや金柑など
柑橘系の果物砂糖漬けやキャンデー
のような香り。さらに山椒や白胡椒

的なスパイシーな香りも。味わいは
みかんの蜂蜜やニッキ餅、ミントキ
ャンデーのようだ。黙って出される
と、イタリアのリキニール、そうそ
う新しいタイプのカンパリかなあな
んて思ってしまうだろう。

「屠蘇酒」という名前でなければ
ソーダ割りやオン・ザ・ロックスト
いいたいところだが、これは蓋が新
たかな「屠蘇」であるからして、や
はりここは厳かに素焼きか白磁の杯
でそのままいただきたい。本味醂が
持つ滋味豊かな味わいと、果実、ス
パイスの香りが心地よく漂い、飲む
ほどに身の引き締まる思いがする。
こういう風習はやはり残していきたい
ものだね。だって、これぞ美しい
国ニッポンの伝統なのだから。

ほかに、ミニチュア斗壇入りの
嘉美心「元旦祝酒 特別純米酒うす
にこり・新酒生酒」、神官直筆千社
札付きの酒呑童子「厄除け招福の酒」、
家内安全・商光繁盛・厄除祈願のお
蔵い済みの司牡丹「謹賀新酒 純米
吟醸・新酒生貯蔵」...などなど新年
向きの日本酒が勢ぞろいしている。
やっぱお正月は、日本酒だねえ。

2007年もみな健康に、幸せに、
笑って過ごせますようにという思い
をこめて、新たな年に乾杯。

お問い合わせ 日本名門酒会

TEL 03-3663-0330