

ダイニング必須アイテム徹底研究



安川哲二の今月一品／横田秀夫の今月のスイーツ

友田晶子の 日本酒

山廃蔵「福千歳」の新シリーズ
「ふくろうラベル」のお燗はカニすきと



カップも3種類ある。



山廃本醸造「福」720g・1,100円



山廃本醸造「徳」720g・1,200円



山廃純米吟醸「徳」720g・1,600円



山廃純米大吟醸「徳」720g・2,200円

年末年始にふるさと福井に帰って
越前ガニ三昧をしてきた。越前ガニ
のオスは「アズワイ」とよばれ、コク
のある味噌と甘みのある身がたっぷ
りで高価な理由も納得の味わいだ。

お手ごろだけとおすすめなのはメス
の「セイコ」で、赤や青や白や粒々
の内子の奥深い味わいと繊細な旨味
のある身は「もう、あなたが世界」
と叫んでしまいくらい感動的におい
しいのだ。そして、これからの季節
に絶対食べていたいただきたいのが、脱
皮したてのズワイ「ズボガニ」だ。
脱皮したばかりなので、茹でたては
殻から身がズボッと簡単に抜けるの
でそう呼ばれる。瑞々しくてジュー
シーで甘くて、おまけに食べやすい
から、んもう、あつという間に何本
も何本も平らげてしまうのだよお、
諸君。

あ、カニの記事じゃなかった。す
みません。

越前ガニに最も合うのは、当然な
がら越前「福井」のお酒である。福井
のお酒は、軟水をベースにするせい
か柔らかな瑞々しくなめらかで優し
い味わいなのだが、その個性が、カ
ニの繊細な旨味とベストマッチなの
である。

昔から、その優しい舌触りに触れ

ると、ああ、懐かしいなあ、福井の
お酒の味だあと感じていた。が、あ
ったのだ、福井にもコクのある男酒が。
コクを出すポイントには「山廃」に
ある。空気中の乳酸菌を手間隙かけ
て自然培養する昔ながらの製造方法
が「山廃」なのだが、この造りだと、
骨格のしっかりした旨味凝縮タイプ
のお酒ができるのだ。

福井の山廃蔵として日本酒通に人
気なのが「福千歳」銘柄の田嶋酒造。
その飲み応えある味わいは、カップ
酒で経験した人も多いかもしれない。
インパクトのあるふくろうラベルに
思わず手が伸びたのだが、その味わ
いの深さにも驚く声が多い。

新しくリリースされたのは、ふく
ろうラベルの4兄弟。山廃純米大吟
醸の「福」、山廃純米吟醸の「徳」、
山廃純米の「円」、山廃本醸造「満」
は、コクと旨味を持ちながらも、福
井ならではの優しさや繊細さも持ち
合わせるシリーズだ。

とくに「円」のお燗は、焼きガニ
やカニの旨味がたっぷり詰まったカ
ニすきに合わせてみたい。寒さ本番
のこの季節には、カニとお酒のコク
が、身も心もしっかり温めてくれる
はずだ。

田嶋酒造 TEL 0776-3613385