

オーストラリア「シェフズミッション」参加7シェフが華やかに競演

## オージー・ビーフ&ラム料理

人気ホテルの料理長が明かす

今春はこの料理スタイルで勝負する



龍天門の広東焼味

安川哲二の今月の一品／横田秀夫の今月のスイーツ／北京への道

友田晶子の

# 気になる日本酒

## 南部杜氏が造り出す銘酒「浦霞」

宮城の銘酒「浦霞」の名前の由来は、源実朝の歌「塩がまの浦の松風霞むなり八十島かけて春のたつらむ」からきているということ、今回お蔵にうかがって初めて知った。霞がかかる季節にはまだ幾分早い2月の半ば。塩釜港から観光船の船着場であるマリンゲートに吹く風は乾燥した真冬のからっ風そのものだった。

いつ飲んでも安定した味わい、瑞々しくなめらかでどこか優しく品があり、でも、東北の地酒らしい芯みみたいなものを同時に感じさせてくれるこの「間違いのなさ」が、浦霞にはあると思う。だって、経験ありませんか？「居酒屋や小料理屋での「浦霞」という文字を発見するとなぜか妙に安心してすかさず注文してしまっつてこと。逆にお店側としてもこれを置いておけば大丈夫……

たいな感じ、ありません？地酒のよさを持ちながら大手ブランドのよさな安心感。これ浦霞に勝るものなして感じてはないだろうか。

この間違いのなさはいったいどこから来るのだろうか。もう率直に13代目当主に聞いてしまおうという無知無礼さにも笑いながら応えてくださったのは「自家酵母ときめ細かい味わいのチェック、でしょうか」というお返事。

もとは埋立地であったところに敷石を敷き「浮き舟工法」という独特な技術で建てられた蔵は150年の歴史をもつ。長い歴史を見続けてきた蔵に住み着く「自家酵母」は、なにも変えがたい宝であろう。もちろん、この酵母を最大限まで生かした南部杜氏平野重一氏の役割が大きいこと言うまでもない。平野

氏は「現代の名工」として労働大臣表彰も受けている。また現在の製造責任者である鈴木氏は、岩手県出身者以外で初めての南部杜氏資格所持者だ。若手育成にも「間違いのなさ」があらわれている。

おすすめされたお寿司屋のカウンターに一人座り「浦霞」と「しほりたて」を飲みながら、ぶどう海老や金華鯖、マツカワカレイをつまむ。海に近く、豪雪地帯でもない塩釜。米や水にすこぶる恵まれて、といった環境ではないのだ。にもかかわらず、これだけ長く多くの人に愛される人気酒を世に送り出し続けている理由には、ふむ、塩釜魚市場から直送の魚介類のおかけもあるのではなからうか、とラベルのたるまさんに話しかけてみたが、お答えはもちろん、なしであった。

「純米吟醸酒 浦霞」 720ml 2231円



「しほりたて浦霞(生酒)」 1.8L 2550円 720ml 1220円



味佐浦 TEL022-362-4165