

〈特集〉イタリア料理

●PIZZA SPECIAL TALK

PIZZERIA IL TAMBURELLO / センプレピッツァ

満を持しての新店オープン実力派2店はここが違う

トラットリア バンディエラ / リストランテ エノテカ ラウラ



安川哲二の今月の一品

Grazie
30
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

若狭三方五湖の幸には、
甘味ののつた「鳥浜」を



加茂栄 上選



鳥浜 純米吟醸

鳥浜酒造 ☎0770-45-0021

出身地福井の地酒と食に関するPRや講演の機会が多いおかげで、福井の地酒の特徴はばっちり説明できる気分でした。いた、と書くのは、まだ知らない特徴をこのたび知ってしまったからである。知ったかぶりは厳禁と反省しきり。

福井県観光連盟ホームページ「ふくいドットコム」で「地酒コンシェルジュ」を担当するにあたり（ちなみに食のコンシェルジュは三國清三シェフ、遊びのコンシェルジュは元モー娘。の高橋愛ちゃん）、まだうかがったことのない県内のお蔵を訪問した。

その中のひとつ、若狭地方の鳥浜酒造。海の幸の宝庫である若狭湾と

ラムサール条約指定の風光明媚な三方五湖に隣接する小さいお蔵で、レングの煙突と赤味がかった薄明かりで照らされた販売所がなんともレトロで趣がある。

商品棚を見ていると「気になるお酒がございましたら説明します」と声が。社長兼社長の小堀安彦さんだった。夏の静けさで満たされた蔵の中に入り、「加茂栄」「鳥浜 純米吟醸」など数銘柄のきき酒をさせていただいた。

「加茂栄を飲んで、どう思われます？」と聞かれて少し答えに詰まる。福井の酒にしては濃くて甘い。なぜ？ それをそのまま言うか、どうしようかと一瞬悩んで答えるのが

遅くなった。

「甘くないですか？ 実はこれがうちの特徴なんです」とおっしゃる。やはり。福井の酒は米の旨味がありながらもすっきり軽やかでみずみずしいのが特徴。「淡麗旨口」と私は呼んでいる。でも、これはそうじゃない。

「このあたりは鯉などの淡水魚を食べます。臭みを消すために甘辛く濃厚な味付けにする。それに対抗できるのは濃厚な酒。軽い味では負けてしまうんです」と小堀さん。

なるほど、ここは世界有数の湖の町だ。昔からこの地の人は鯉や鰻を食べてきた。それらに合う酒はしっかりコクと甘さがあるものじゃない

と太刀打ちできないのだ。実際、この日の昼には三方五湖の「天然口細青鰻」を食べたばかり。あっさりした中にも旨味と品のいい脂があり、ちよいとコクのある甘口酒が合うことを思い出した。濃い料理に甘い酒。まさに酒と料理の「同調」「相乗効果」ではないか。京都や滋賀に近い若狭の酒と食、北の越前とは微妙に異なる文化だ。ああ、まだまだ勉強不足やなあ。

福井の酒を一言で言い表すことがちょっと難しくなったけど、この訪問で、奥行きのある越前若狭の地酒の魅力をなんとしても広く知ってもらわねばと、逆に火がついてしまったようでもある。