

FoodLife

2012
第11号

Vol.30 No.6

フードライフ第三十巻第六号
平成二十四年十一月五日発行通巻三四三号

フランス料理の現在



安川哲二の今月一品

merci
30th
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

越前ガニ漁解禁！ カニに合うのは
酸味豊かな「生酛純米」



「生酛 純米 米しずく」

1800ml 3,045円
720ml 1,525円

11月6日は待ちに待った越前ガニ漁の解禁だ。全国のカニファンやカニ通がそわそわと落ち着かなくなってくる。わが故郷福井県の料亭旅館や料理民宿、カニ料理店はこの時期から一気に活気づく。甘くみずみずしく、淡い、けれど、深い旨味を持つ極上の越前ガニは、皇室献上ガニでもあり初競りには1杯3万円とか4万円がつくこともある。

この越前ガニに合わせるお酒、おすすめはシャンパーニュ。それもフレッシュな酸味とミネラル分がたっぷりと含まれているブラン・ド・プラン。シャルドネのみから造られるタイプで……って、あ、こちらのペー

ージは日本酒・焼酎。ワインはお隣名越さんのご担当であった。失礼。実は、日本酒もカニと一緒に酸味の多いものがない。シャンパーニュ並みとはいかないけれど、生酛(きもと)や山廃仕込みなど比較的酸度の高いタイプがお勧めだ。その理由は、お酒の酸味がカニの甘味や旨味を自然に引き出してくれるから。お酒がカニ酢やレモンがわりになるのだ。ときにカニ酢はカニ自身の味を消してしまうことがあるから、いいカニの時は使わないことも多い。

福井県芦原(あわら)温泉の女将を対象に福井の地酒勉強会と「日本酒ナビゲーター」資格取得講習会を
行った。とくにカニ料理が売りの温泉地。カニと合わせて楽しんでいただけの福井の地酒を検証した(女将さんたち熱心です)。勉強会でわかったのは、あつさりとした大吟醸とはさわやかな組み合わせが楽しめる。しかし、生酛仕込みなど酸味のあるタイプがやはり見事な「同調(相乗効果)」を示してくれた。カニの繊細な味わいがぐっと引き立ってくる。勉強会で使用したのは南部酒造場「花垣 生酛 純米 米しずく」。福井の酒としては濃醇で飲み応えあるが、それでもみずみずしさや滑らかさを楽しめる福井の純米酒だ。カニ刺しとなら冷酒で軽快に。焼きガニ、茹でガニ(これが 番おいしい)とならヌル欄だ。

南部酒造場
0779-9518700