



クチーナ シゲ
トラットリア ダイパエサーニ
トラットリア バンデルオーラ
ピッツェリアアトラットリア Supernova
トラットリア ケ パッキア
トラットリア イル・フィーコディンディア

名店が選ぶ
MASTER'S DREAM
日本料理 銀座 神谷 木挽庵
齋心



安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

「文旦ソースのオマール」に
酔鯨 純米大吟醸が
まっこと美味しい

地酒大国、土佐の高知で「フランスと日本酒の夕べ」を開催した。酔鯨酒造をグループに持つホテル日航高知旭ロイヤルが主催だが、料理と合わせる地酒は酔鯨以外にも構わないうと太腹。こういう土佐人気質、好きだなあ。

たしかに今回のお客様は高知在住の方々。地酒以外を体験したいというご希望もあるし、実際、超綺麗な土佐の酒にフレンチの肉料理は少々難しい。水のごとくすすいすい飲めるのが土佐の酒ゆえ、かの「大杯飲み干し大会」が可能なのだ。濃純な酒であれば無理。

まずは酔鯨酒造の柚子リキュール「ユズリーノ」のソーダ割りでウェ

ルカム。乾杯はゲジエールのアミューズとともに菊水酒造（高知）のスパークリング清酒「きららきくすい（金箔入り）」で華やかにスタート。ワインはもちろんのこと日本酒と料理を合わせる時、なんとなく雰囲気合わせてはいけないといつも肝に銘じている。召し上がる際に納得していただける説得力ある理由から選ばなくては意味がない。

前菜1は、「オマール海老と帆立 土佐文旦とピーツのロンド」に「酔鯨 純米大吟醸 山田錦」。文旦のフルーティさとオマールやホタテのナチュラルな甘さに大吟醸のフルーティさ・甘さが同調する。

前菜2の「野菜のローストと野菜

酔鯨 純米大吟醸 山田錦
1.8L、1万422円
720ml、4180円
(ともに税込)
酔鯨酒造
Tel.088-841-4080



のジュレ 仁淀山椒の香り」には、仁淀川の水で仕込む司牡丹酒造（高知）「船中八策 純米辛口」。野菜を生かす軽快な酒であり、山椒のフルーヴァーが清々しい辛口純米と素敵なハーモニーを奏でる。

魚のメイン「イサキのポワレ」はしっかりとした伝統的バターソースなので、香住鶴酒造（兵庫）「香住鶴 山廃 特別純米」の豊かな酸味とコクでバランスをとる。肉のメイン「和牛ロースのグリル グリーンマスタードソース」は、渋味さえ感じる濃厚な南部酒造（福井）「花垣 米しずく、生醗純米」を赤ワイン的な温度で。マスタードは日本酒と肉を上手に結び付けてくれる。

チーズには「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり」。秋限定の旨味ののった酒とチーズのコクとクリーミー

さを合わせ、「ガトーショコラ&バナナアイス」には古酒のトップブリーダー白木恒助商店（岐阜）「達磨正宗 3年古酒」を。古酒ファンには知られた組み合わせだけど、淡麗酒文化の高知ではまだ知られていない。

ディナー開催の前に酔鯨酒造にお邪魔した。杜氏も営業もみな若い。先輩の教えを守りつつも新しいチャレンジに意欲的だ。

地元の人にとっての地酒、他県の人から見た地酒、そして海外から見た日本酒について、和食ブームであり国内外の観光客増加の考えを分けたい話だったが、ディナー時の「文旦ソースのオマール」にワイングラスの純米大吟醸がまっこと美味しい、たまげた」と笑顔を見せてくださいましたお客様の声にヒントがあるように思えた。