

特集イタリア料理 **ディナーに強い店**



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

北京ダックにも日本酒、どっぴだらう

「石見銀山 改良八反流
特別純米酒」(島根)



石見銀山 特別純米
改良八反流
1.8L、2420円(税別)
一宮酒造
Tel.0854-82-0057

北京に日本酒スクールがオープンするのに合わせて、現地で日本酒の楽しみ方を紹介するイベントを開催してきた。スクールでは、一般の方には日本酒の知識や飲み方面白い方をお伝えし、飲食店などプロフェッショナルにはサービスマンの啓蒙や販売支援を行う。

日本酒提供はやはり和食店が基本になる。北京には今約700店ほどの和食店があるとか。うち日本人が経営するのが100店。そのうち経営的にうまくいっているのは1割とのこと。ちなみに上海では和食店が約500店あり、日本人経営がその1割、さらにその1割が繁盛しているとか。中国に限らず、なんちゃって和食店は世界中に急増している。日本人経営

の和食店だけが正しいとはいえないが、日本酒の管理や提供はきちんとしてほしいと願う。

今回北京の日本酒セミナーに参加いただいた飲食店関係者は、驚くほど日本酒の勉強に熱心で、知識吸収に貪欲だった。「生酒」が悪くなりやすいとか熱いだけがお欄じゃないこともきちんと理解されている。講習の後には和洋中の料理や果物、チーズ、チョコレートなどのスイーツと日本酒の相性も体験いただき、料理と酒の基本ベアリング、新たな面白い組み合わせを知ってもらった。北京には、フアッシュナブルな和のフュージョン料理店(それも高級店)が増えている。そういう店でぜひカッコよく日本酒をサービスし

てもらいたいと期待が高まった。

このたび一緒に緒したお蔵元様は島根県の二宮酒造。世界遺産の「石見銀山」のブランドを持つ。栽培の難しい幻の酒米「改良八反流(かいりょう)」をつたんながれ」を100%使用した特別純米酒を試飲していただいた。柔らかいコクと深みがあり、鶏のチーズ焼きとともに味わっていた。もちろん北京ダックともいいだろう。

ちなみに、北京は白酒(バイジウ)と呼ばれる透明の蒸留酒がメインの地域だ。中国なら紹興酒と思いがちだけど、紹興酒は沿岸部、紹興市周辺の酒であり、北京など北部中国ではあまり飲まれない。北京ダックとも白酒が通常だけど、そこで日本酒が出されればかなりおしゃれだと思う。

ま、今はもちろん日本酒は和食店

で提供されることがほとんど。高級ホテルにある高級和食店では、福井の地酒「梵」の1000ml瓶が7500円(13万円ほど!)でリストに載せられていて驚いたが、高くて飲みたいという富裕層がまだ多いらしい。しかし、カジュアルな和食居酒屋では日本人駐在員だけではなく、和食ファンの方々が升瓶を囲み日本酒を飲む姿が見られ、とてもうれしくなった。

白酒を「乾杯(ゴンペー)！」の掛け声で二気飲みするのはまだまだ残る北京の伝統の飲み方。歓迎の意味を込めての気乾杯は楽しいが実にキツイ行事だ。これを蒸留酒ではなく、同じく透明の酒、日本酒でやってもらえれば楽なだけだな。