

夏休みの鉄道旅。もっともっと旅しよう

# 男の隠れ家

2011 September 9  
定価680円



いつもと違う夏は、  
いつもと同じように旅をする

## ローカル線で行く 夏の旅

カシオペア

究極の車窓旅

開通100年

「都電荒川線」堪能

最後の東北行きブルートレイン

三陸鉄道の現状をルポする



宮崎県五ヶ瀬町は、九州山地にある古くからのそばの産地だった。雲海酒造が今も五ヶ瀬町でそば焼酎造りを行うのは、通年気温が低く、もろみがゆっくりに発酵、雑味を抑えられるからだ。仕込み水は近くに湧き出る岩清水。経験豊かな杜氏と蔵人が昼夜を問わず、きめ細かな仕込みを行っている。

# 夏、そば焼酎が旨い

食中酒としてのそば焼酎の楽しみ方

文◎阿部文枝 撮影◎遠藤純

上ノ昼の営業を終えて、夜の部のそばを打つ松本登志英さん。そば粉は製粉会社にわがままを言って、独自の割合にブレンドしてもらったものを使用。「倍更のそば粉は普通の職人さんではつながらにくい」と、製粉会社は言っているそうだ。下ノ週末の昼、松本さんの料理で「そば雲海」のそば湯割りを楽しみ、そばで締めた。そばの香りに誘われ、最後にもう一杯ロックで「そば雲海」を飲みたくなった。

友田晶子(焼酎アドバイザー)が伝授、そば焼酎の旨い飲み方

焼酎は、手頃なうえに悪酔いしにくく、自分好みに楽しめる自由度の高い酒だ。なかでも本格焼酎は「原料の風味」が味わえる酒。ワインや日本酒など醸造酒ならいざしらず、蒸留酒なのに芋や麦や米や黒糖など原料の風味を楽しめるのは世界広しといえどもそうはない。そば焼酎の個性は「そばのすがすがしい風味と香ばしさ」。大人の男であるならば、そこを生かした飲み方を自然にさりげなくしていただきたい。ポイントは、割るなら「薄めすぎず」だ。

## 友田晶子・伝授、「そば雲海」の飲み方新法則「黄金の比率」

そば茶割り ———— そば雲海1：そば茶2  
 そばの香ばしさが生きる。温かいのがお勧めだが、オンザロックも同じ割合でOK。「そば雲海 黒麹」なら、そば茶1.5。

ソーダ割り ———— そば雲海1：ソーダ3  
 みずみずしさの中にもそばらしいハーブのような香り。はじける爽快感が楽しめる割合。「そば雲海 黒麹」ならソーダ2.5。まろやかな飲み心地。「そば雲海」もソーダも冷やして、たっぷりの氷を入れること。

そば屋ならではの味わい  
 そば焼酎のそば湯割り

東京・白金。高級住宅地を擁する都会のただ中に、奇跡のように庶民的な商店街が残っている。その一角にある「手打そば 倍更」。

店内は真つ直ぐに伸びた大きな一枚板カウンターが印象的だ。潔いほどシンプルで静かな空間は、そば屋らしさをまったく感じさせない。

立川からこの地に移転したのは2年前。場所が変わっても「料理と酒を楽しむ」で、最後に締めのそばを手



かつおづけ700円。返しと醤油、酒の漬け汁にさつと漬け、茗荷、生姜を添えた。この店の名物は常時10種揃っているという刺身。日本酒なら刺身だが、そば焼酎はづけのように味がしっかりした料理を。



れんこんとアスパラの天ぷら800円。天ぷらもそば屋の定番天ぷらとは一味違い、薄い衣でさらっと揚げてある。素材の野菜の旨みが存分に生かされている。ほかにホタテとアスパラの組み合わせも。



あげそばあんかけ1200円。生そばを油で揚げた上に、海老、アスパラなどの具をそばつゆで味付けしたかずあんをかけた。そば屋のつまみ。醤油味とだしのしっかりとした味付けにもそば焼酎は負けない。

## 手打そば 佶更(きっこう)

東京都港区白金5-10-12  
TEL: 03-5422-8311  
営業時間: 12:00~14:00、17:00~22:00  
(売り切れ仕舞い)  
定休日: 火、第2水  
アクセス: 東京メトロ・都営三田線「白金高輪駅」より徒歩10分

「そば湯割りを口に含み、ゆっくりとのどに流し込むと、そば焼酎のほのかな香りと旨みが、そば湯の風味と相まって、よりまろやかで、より濃厚な味わいとして堪能できる。最後に北海道産のそば粉で打った二八そばが待っているが、夜はまだ長い。この夏の新しいそば屋酒の愉しみ、そば焼酎のそば湯割りを、もっと味わい尽くしたい。」



「そば雲海」のそば湯割りはオムレツ、いわしの南蛮漬けなど味の濃い料理にも合う。友田晶子さんの「黄金の比率」は、【そば雲海1:そば湯5】ハーブのようなそば独特の風味が際立つ、温かいけど、不思議に爽快な口あたりを愉しめる比率。濃い目のそば湯と一緒に。「そば雲海 黒麹」なら、そば湯2.5。

「繰る」という基本は変わっていない。料理もそば屋の定番とは違う。立川時代から通う常連客の一人は「松本さんの料理は酒飲みの心をくすぐる」。ほとんどがオリジナルの料理で、そばつゆや返しを使って味付けされた料理は酒の肴にぴったりと合う。酒飲みの気持ちかわかる男、松本さんが勧めるのはそば屋で飲む「そば雲海」だ。そば前にこれほど相応しい酒はない。そば焼酎は1973年に雲海酒造が日本で初めて造った本格焼酎。杜氏と蔵人たちが培ってきた長年の経験と技術により、クセがなくスッキリとしたそば焼酎造りを続けている。「そば焼酎はどんな料理にも合うね」と松本さん。焼酎は苦手という人にも好まれる。焼酎はロック、水割り、お湯割りとさまざまな飲み方ができるが、せっかくならそば屋でそば焼酎を飲むなら、ぜひとも試みたいのがそば湯割りだ。この店ではそば湯に氷を入れて出してもくれるので、暑い夏でもそば湯割りを愉しむことができる。そば湯割りを口に含み、ゆっくりとのどに流し込むと、そば焼酎のほのかな香りと旨みが、そば湯の風味と相まって、よりまろやかで、より濃厚な味わいとして堪能できる。最後に北海道産のそば粉で打った二八そばが待っているが、夜はまだ長い。この夏の新しいそば屋酒の愉しみ、そば焼酎のそば湯割りを、もっと味わい尽くしたい。」