

pen

with New Attitude

2007年5月15日発行 隔週刊誌 1冊1000円 送料別
1987年3月15日創刊

5/1
2007 No.197
500
yen

六本木
下北沢
丸の内
人形町

保存版

街の案内人と歩く、
東京マップ
2007

銀座

学芸大学

新宿三丁目

二子玉川

今宵も一杯

15

杯目 文・友田晶子

高知の初鯉で飲りたいのは、やっぱり土佐の純米酒。

東京で食べるのと地元で食べるのが、これほどまでに違うものもないだろうというのが、鯉のたたきである。

本場高知で食べた鯉のたたきは、活きのよさはもちろんのこと、焼き方、切り方、味のつけ方、付け合わせの香味野菜の種類や量にいたるまで、もう何もかも違った。正直、東京やほかの地方都市では、食べちゃいかんと思うくらい、高知で食べるたたきは別格なのだ。

また「鯉がのった戻り鯉」を好む人も多いが、私は断然「初鯉」派だ。鯉の甘みよりアミノ酸の旨みが好き人なら間違いなくこっちだろう。実は、高知でも鯉はこの時期という人がほとんどなのだとか。

キチキチとした噛み応えのある身、わら焼きした香ばしき、ホシ酢の甘酸っぱさ(最近、塩たき、もある)、山盛りのミョウガやんにんにくの風味……、ああ、たまらん。

この魅惑的な初鯉に欠かせないの

豊麗司牡丹

Hourei Tsukasabotan

原産国 日本

牡丹の絵が美しいラベル。写真は720ml瓶(運送価格¥1,034)。容量には1800ml(同¥2,460)もある。アルコール度数は15度以上16度未満。司牡丹酒造のウェブサイトから注文できる。tsukasabotan.co.jp



が、はい、日本酒です。もちろん土佐の高知のお酒でなければならぬ。

大酒飲みのお国柄のせいか、そうかは知らないが、土佐の日本酒はスイスイさらさらとした軽快な辛口仕上げのものが多い。まさに、あとくされのないからりとした男酒だ。

旨みたっぷりだけれど意外に軽い後味でいくらでも食べられる土佐流初鯉のたたきには、こういったタイプの日本酒が絶妙のバランスでマッチングする。そう、同じ地域の食とお酒が合うのには、おのずと理由があるというわけだ。

400年の歴史を誇る司牡丹酒造の純米酒「豊麗司牡丹」は、ちょっと見たところ、花札のようなラベルでレト

口感たっぷりスタイングだが、味は旨みと軽さが絶妙のバランスの洗練された味わいだ。なにより飲み飽きしないのがいい。

このお酒ならスル燗でいきたい。

初鯉は、ご存じ青紫とホトトギス同様、夏の季節だけと、高知ではいまさらが食べ頃。ちよつと肌寒さが残るこの季節ならお燗が心地いい。お燗負けないこの育ちのいい土佐の純米酒で、地元の人が好む焼きたたきで、またほんのりあたたかみが残るたたきを頬張りたいものだ。

きつと身体と舌がぶるつと打ち壊えるはずだ。でもそれは、けつして肌寒さのせいではない。

「豊麗司牡丹」が飲める店

ふくべ
フクベ

●東京都中央区八重洲1-4-5
☎03-3271-6065
営業18時30分～23時(※日、祝)
J.R.東京駅から徒歩5分、
東京メトロ日本橋駅から徒歩2分

