

# pen

with New Attitude

21

2008 No.214  
特別定価 600 yen

創刊10周年記念・総力特集

なぜ世界はこの街に夢中なのか？

# ロンドン新世紀。

最新案内。  
ホテル&レストラン

とじ込み付録



◎トータル飲料コーディネーター。米と酒の歴史、酒造りに生を受けた。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに、日本酒ワービ  
ス研究会(SSJ)理事、『All About』の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)の担当も務める。温泉旅館の  
ための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

## 香ばしさに全身があたたまる、 寒い冬の一品は「ヒレ酒」で。

ああ、寒い。こんなときはあつあつあつ  
のヒレ酒だ。え、ヒレ酒は二瓶酒(昔  
のね)で作るし、生臭いし、臭味ないだ  
つ。  
なにを言ってるか。ヒレの質、干し方、  
焼き方、お酒の種類、お燗の仕方と温  
度、酒器などとの違いで、ものすく  
く、ものすくく変わって行くのだが、  
条件がばつちり合えば、さうさね、い  
わゆるひとつの一品料理とさえ言える  
味わいにもなるのだ。  
なにを言わたくし、ヒレ酒を12杯ほど  
飲んだことがある。それも一気だだ  
周りはバカにされたが、それでも  
いい。その風味たるや、生臭みが一切  
なく、ただただ心地いい香ばしさが続  
き、甘からず辛からず苦からず、何杯  
飲んでも気持ち悪くならず、ふく刺し  
の滋味豊かで上品な旨みをくぐぐと  
醸し出してくれたのだから。

たしかお酒は一浦酒神だったよう  
に思えり。なにせ20年くらい前の話だか  
ら定かではない。その店ももうない  
し。純米吟醸だから冷酒がお燗めとさ  
れるがお燗もいける。お燗にしても吟  
醸のつやつやとした感じがなく、ヒレの  
香ばしさが生きたのだ。  
ヒレ酒特有の「火付け」には私なり  
の思い入れがある。たいてい蓋付きの  
酒器で出されるので、蓋を取ったあと  
おもむろにヒレを箸で持ち上げ、マッ  
チの火(ライターじやダメ)を近づけつ  
つ、ヒレをお酒に軽くちやぶちやぶつ  
けたり出したりする。さうするとお酒  
の表面とヒレにはわつと青い火がつ  
く。これ、これ、これです。香ばしさ  
が増して全体になめらかな舌触りを生  
む。この火付けが足りないといふ生臭いヒ  
レ酒になってしまう。上手に火がつか

ないときは、ヒレが悪いからお酒の温度  
が低い証拠。  
十分に火がついたらヒレを入れたま  
ま再度蓋をして、数秒蒸す。これも重  
要。ふくヒレならではの淡い旨みがし  
んわり引き出され、お燗の物のような  
風合いになる。蓋を開ければふわっ  
と香ばしい匂いが広がる。ああ、シ・  
ア・ワ・セ。飲むときはヒレを取り出  
し蓋の上あたりに置いておこう。いい  
ヒレだったらあと一、二杯分は使え。  
寒さを忘れさせてくれるだけでな  
く、飲む人に笑顔ももたらしてくれる  
のがヒレ酒だ。さあ、寒い間にしっか  
り楽しんでおかないと。ま、12杯一気  
には言わないけれど。



### 「ヒレ酒」が飲める店

ふく・すっぱん・季節料理 魚がし  
フグ・スッポ・ホケテツリウリウオガシ

◎東京都台東区浅草4-20-7

☎03-3674-3048

営業時間 17時～23時

※水(4～7月のみ)、9～3月は休業、8月は全休

つくばエクスプレス浅草駅から徒歩7分

# 今宵も一杯

ヒレ酒  
Hire-sake  
原産国 日本

天然のとらふくのヒレを入れ、熱した純米吟醸酒「浦酒神」を注いだもの  
に、マッチで火をつけた状態。ヒ  
レを十分にちやぶちやぶするのが友  
田流。「浦酒神」は、ラベルに描かれ  
たはんわかしがイラストが目印だ。

