

pen

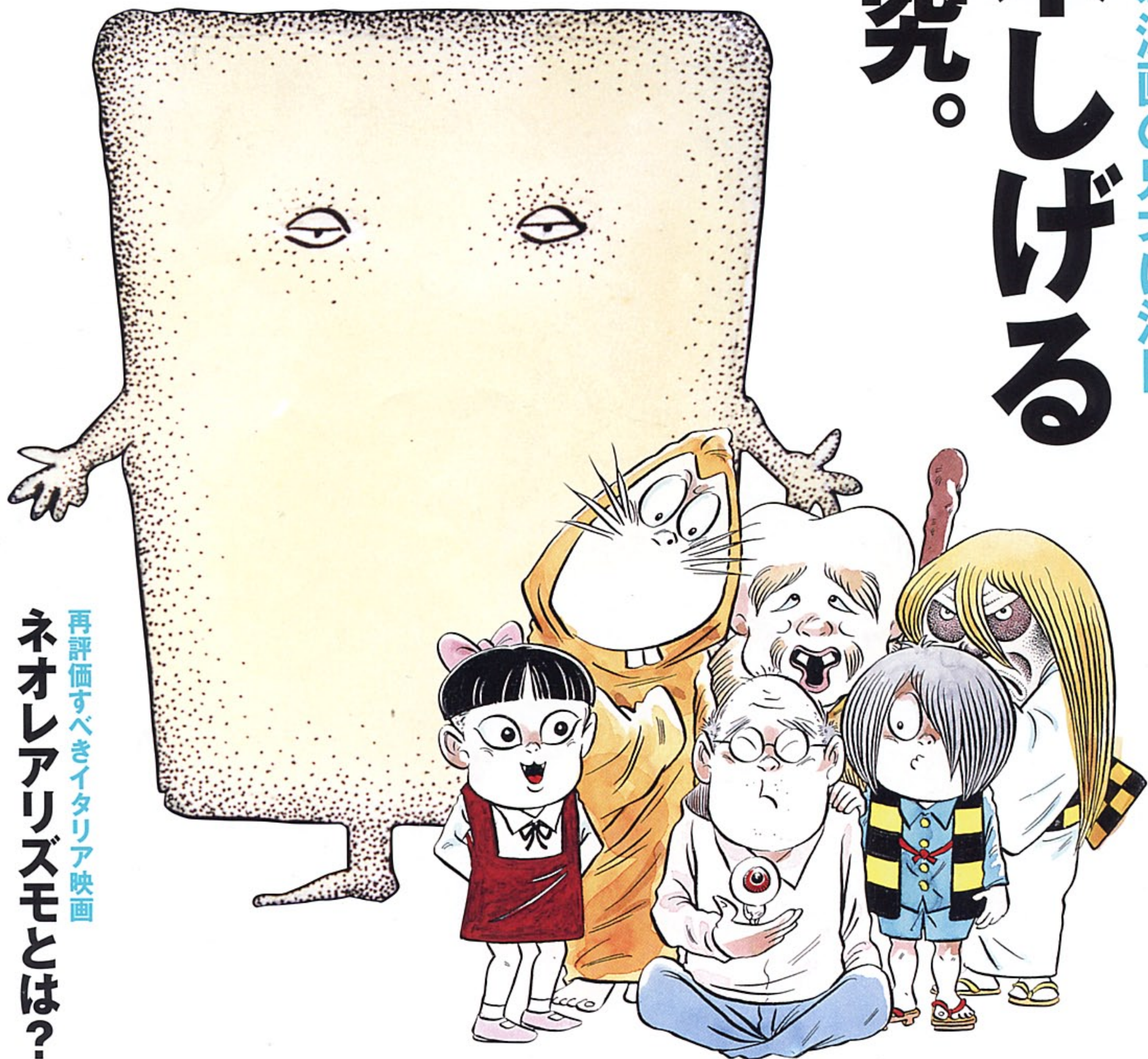
with New Attitude

5/1

2010 No.266

定価 600 yen

いまこそ日本漫画の鬼才に注目! 水木しげる 大研究。



再評価すべきイタリヤ映画
ネオレアリズモとは?

今宵も一杯

84

杯目 文・友田晶子

パスタとほどよく絡み合う、骨太で力強い米の酒。

洋食に日本酒を合わせて楽しむ機会が増えてきた。とはいえ、「無理して合わせる必要はない」という日本酒愛好家もいらつしやる。確かに、脂の塊であるフォワグラのポワレに、酸味が少なくアルコール感のある日本酒はツライなあと感じるし、香草とバターの匂いが強烈な仔羊のコートレットは、日本酒の繊細な風味がかき消されてしまう気がする。

しかししかし。モノによっては、思わぬ「美味しいコンビネーション」を体験できる。身近な組み合わせでお薦めはパスタ料理。「なるほど、タラコやキノコや魚介のソースなら」って思った？ いえいえ、日本酒に合いそうなソースを絡めるから、というわけではありません。

ボンゴレやカルボナーラ、アラビアータでもポロネーゼでもジェノヴェーゼでもOK。なぜなら、パスタそのものと日本酒が合うから。本当です。麦と米という原料の違いはあれど、不思議

なことに穀物同士の波長は想像以上にマッチする。

もちろん、ソースも重要なファクター。トマトの酸味は日本酒の甘みを引き出すし、オリーブオイルは日本酒の清々しさを思い出させる。

魚介系との相性のよさは言うまでもないし、肉系のボリュームは日本酒のボディがしっかりと受け止める。卵とクリームとベーコンなら、日本酒本来のとろりとしたコクと後味の香ばしさを、3D映像もびつくりの立体的な味わいを生む。

それでも……という人に説得力があるのは地産地消。たとえば、鳥取産の大規のスパゲッティに、鳥取ならで

はの伝統酒米「強力」を使用した地酒「いなば鶴強力」を。

規らしい滋味あるソースとパスタの旨味が、名前の通り骨太の味わいをもつ「強力」の華やかすぎない純米吟醸ときれいなハーモニーを奏でる。最近人気の「地方物産館」である鳥取プラザの「オステリア・モンテマール・トトリリーネ(鳥取いいねの略)」で体験できる組み合わせだ。

各都道府県が運営するアンテナ・レストランも洋食を取り入れるところが増えてきた。その土地の旬の食材で作るパスタと地酒の組み合わせなら、「無理して……」と敬遠する人にも納得してもらえらるだろう。

いなば鶴 強力 ほか
Inabazuru Goriki etc.

生産地 鳥取

オステリア・モンテマール・トトリリーネでは、鳥取の7つの蔵元から届いた「強力」の日本酒を10種類以上、グラスで楽しめる。「いなば鶴強力」は、強力を復活させた蔵元のひとつ、中川酒造によるもの。



photograph by Asushi Sano

「いなば鶴 強力」が飲める店

OSTERIA monte-mare TOTTORINE

オステリア・モンテマール・トトリリーネ

●東京都港区新橋2-19-4 食のみやこ鳥取プラザ 2F
☎03-5537-2558 営業11時~14時30分L.O.
17時30分~22時L.O. 休日、祝、年末年始
JR・東京メトロ・都営地下鉄新橋駅から徒歩3分
www.tottori-plaza.jp

