

特集 いま素材が魅力
生産のしかたも飲み方も、少しずつ変わる

牛乳

繊細な越前ガニには、
軟水仕込みの福井の地酒

ワインコーディネーター
友田晶子



仕事の話で恐縮だが、昨年「旅館向け飲料プロジェクト」というのを始めた。温泉旅館向けにお酒や飲み物のコンサルティングと勉強会を開催する。始めた理由は、旅館に行くとお風呂も部屋のしつらえも料理もサービスもすばらしいのに、お酒に関してはどうもイメージという宿が多いと感じていたからだ。せっかく地酒の産地なのに、大手ナショナルブランドや新潟系ばかりおいてあって、地酒がない。せっかく地元のものや素材が提供されているのに、その料理に合ったお酒がない。われわれお客は地元のおいしいものとおいしいお酒を体験したいのだ。ちょっと勉強するだけで、ちょっと地元を見まわすだけで、料理や雰囲気をつくって盛りたててくれる地酒があるのに気がついていない旅館がとても多い。これは残念なことだ。

旅好き温泉好きのうえに、私はお酒のプロである。であるなら、その経験を活かして、なにかお手伝いできることがあるのではないかと長年思っていたことを形にしたというわけ。

この年末年始にもお客として実体験をした。

福井に帰郷し、越前ガニで有名な三国港がある三国温泉に泊まった。波打ち際にある温泉旅館で、ズワイとセイコ（越前ガニのメス）の茹でたてやら刺し身やらしゃぶしゃぶやらを存分に堪能した。どんなときも研究と人体実験を怠らないお酒のプロであるワタクシは、数種の各地域の地酒を持参し研究を重ね…といたいたいところだが、ただ持ち込みして（了解を得て）、飲み比べをした…のであるね。

お正月らしくちょっと値のはる各地の銘酒を並べ「さっきのはさっぱ

り」「こちらはコクあり」「うわっ、これは甘い」などと、地酒の個性を楽しみなが越前ガニをほおぼった。しかし愕くことに、とろりとした味噌やセイコの内子や繊細な旨みを持つ身にしつくりくるのは、まぎれもなく福井の地酒だった。いや、ほんと。福井の地酒は軟水で仕込みが、瑞々しくなめらかでまろみがある。その優しい風味がとれた

越前ガニのジューシーさとマッチし、カニもお酒もどちらも甘くなる。これが料理とお酒の相乗効果というものだ。ああ、体験してもらいたいなあ。ほかの地酒はお酒が強すぎたり弱すぎたり、甘すぎたりでダメ。カニを食べただすとみな黙るという法則どおり、われわれも眉間にしわを寄せながらカニに没頭したのだが、それでも、その相性の良さは感じ

られた。ウン、わかりやすいのだ。お酒のプロでなくともわかるほどの相性の良さ。やはり地の旬の食材には、地酒がぴったりくるというのは本当なのだなあとあらためて実感した次第。

こんな体験を日本のあちこちでできるとしたら、これほど素敵なことではない。旅の楽しみも増えるし、日本の良さを再認識することにもつながるはず。「品格」や「美しい国」はこんなところからも見つけることができるのではないかと…なんて思うが、ま、これはお酒飲みの言い訳だな。