

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

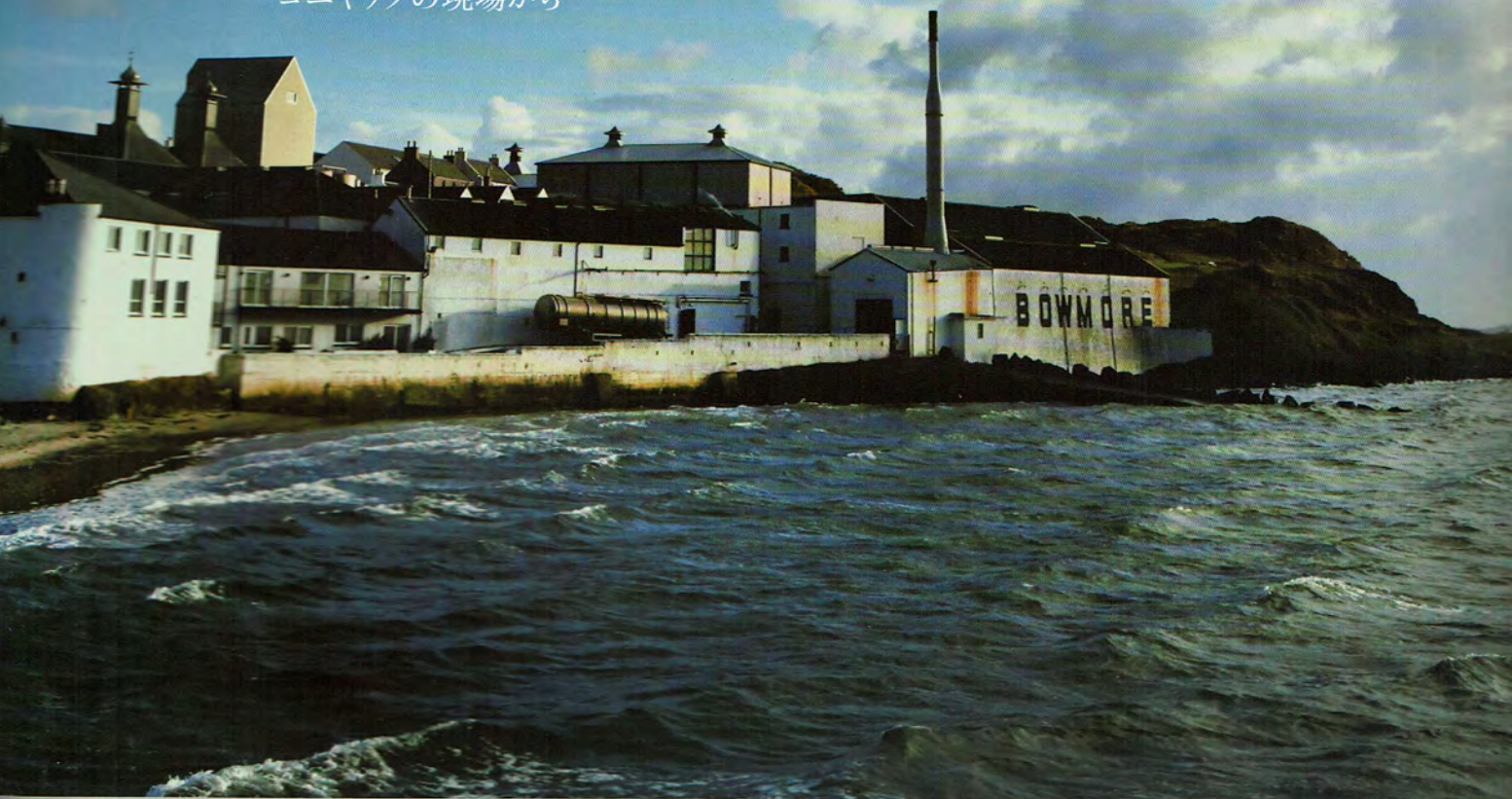
ISLAY

アイラ全蒸留所レポート

[特別企画]

藤原新也のオークニー vol.2

コニャックの現場から



今宵のハーモニー

友田晶子



土佐名物初カツオのたたきと 龍馬ゆかりの司牡丹辛口純米酒の因縁!?

「カツオのたたき」ほど、本場高知とそのほかで食べる味の差が大きい料理はない。理由の第一は「カツオの新鮮さ」。土佐の一本釣りをすぐさま捌いて料理にする。それから「料理法の違い」。「たたき」は勢いと火力が必要だ。一気に強い炎がでる。「裏焼き」だと、しゅんと皮が引き締まり、生臭さが消え、独特の香ばしく絶妙な風味に仕上がる。さらに「切り方」。本場はまるでステーキなみの分厚さに切る。この厚切りにガブリと噛みつく醍醐味といったら。これ、薄切りだと美味しさも半減するから不思議なものだ。

そのうえ、脂っこくないのがこの時期の初カツオ。ダイナミックだけど繊細で深い旨味があり、後味は実にすっきり軽快。さらに高知のたたきには、まるでサラダかと思うほど大量の、大根、シソ、ネギ、玉ねぎ、ミョウガなどの薬味が添えられて、そこに豊かな酸味とナチュラルな甘味をもつゆずポン酢がたっぷりとかかる。もう、まさに爽やかさの相乗効果。

合わせるには、土佐の粹な辛口男酒でキマリ。なかでも、創業1603年、龍馬さんとも親交があったといわれる司牡丹酒造の「純米超辛口 船中八策」をすすめたい。米の旨味がありながら

さらっとした舌触りで、あと腐れなくすつと消えていくキレイのいい後味。発売から約20年のロングセラーでもある。

高知まではなかなか行けないという方、東京でこれを味わえる場所があります。有楽町、東京国際フォーラム地下の「酒蔵レストラン宝」がそれ。全国9蔵の酒蔵が運営する店で、司牡丹酒造もその一つ。酒蔵運営だけあって常に新鮮な酒が飲めるのが魅力。料理も各産地から直送で食材が送られてくるので、「カツオのたたき」も新鮮なのが味わえるというわけ。

それになぜここでカツオなのかというさらなる因縁もある。実はこの場所以前は東京都庁、そのまた前はなんと土佐藩上屋敷だったのだ。このあたりは三菱村と呼ばれていることをご存知の方も多しはず。龍馬さんの命日でもあり生誕日でもある11月15日には、ここで毎年龍馬会として龍馬さんと勝海舟の子孫の方々とともに、司牡丹とシャモ鍋を楽しむ会が開催されているのだ。

もう一つ。今年は船中八策（龍馬が船上で策案したとされる新国家体制の基本方針）が生まれて150年目。また来年2018年は明治維新から150年という節目。維新の志士たち

は平成の世の中を見て、さて、どう思うか、なあってことを考えながら、元土佐藩邸跡で土佐の酒とカツオ料理を楽しむのも一興だろう。

ともだきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く取り扱う。業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし、一般プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称・SAKE女の会）代表理事。

宝のおすすめは「塩たたき」



Photo by Koza Furbayashi

酒蔵レストラン宝

〒100-0005
東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1
TEL / 03-5223-9888
定休日 / 年中無休（年末年始を除く）
営業時間 / ランチ 月～金 11:30～14:30
土日祝 11:30～15:30
ディナー 月～金 17:00～23:00
土日祝 17:00～22:00