

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

no.9 日経ムック

2000年
特別編集号

21世紀は おいしい野菜の時代



クリスマス&バレンタイン特別企画
ワインのプレゼント大作戦

100年もののヴィンテージポート
&シャンパーニュ

ブラインドテイasting.1
21世紀に残したい日本のワイン
甲州/マスカット・ベリーA

ブラインドテイasting.2
プレスティージュ・シャンパーニュと
ルビー・ポート

読者プレゼントがいっぱい
ワイン&伊万里焼

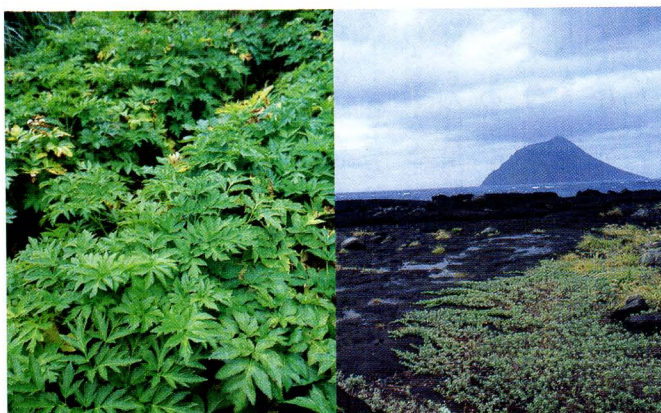
八丈島

旅の料理人

田崎真也

撮影／菊地和男 文／友田晶子
取材協力／ANKエアニーボン

ワインは造っていないけれど、美味しいものが盛りたくさんという土地を訪ね、旬の食材を田崎風にアレンジで料理し、ワインとのマッチングを体験するというこの連載。日本国中の美味しいものを見つけ、紹介し、ワインの楽しみを広げていくというのも、



八丈小島と、あしたばの葉。どちらも八丈島のシンボル。小さな島ながら北と南ではお天気がまるで違う時もあるという

日本に生きるソムリエとしての役目だとまたまた田崎は奮起しました。古来の伝統が生きるもの、土地の個性が光るもの、全国的には知られていないけどメツチャ美味しいもの、めいっばいご紹介していきます。四回目の今回は全面的に友田晶子がリポートします。さあ、出発しましょう。

今回訪れたところは、八丈島。本州の南、太平洋に浮かぶこの島の正式住所はなんと東京都八丈島八丈町。島内を走る車は「品川ナンバー」。

東京から四五分のフライトで南のリゾート&ジャングル気分を味わえ、リピーターも多いという贅沢な島。まず空港から駆け込んだのは、伊豆七島名物のくさやの工場、カネワ水産だ。

七島といっても実際にはこの八丈島産と新島産が知られており、新鮮な素材と独特な風味が特徴で、全国的に根強いファンをもつ珍味であり……って、落ち着いて説明してる場合じゃないつうの、このニオイッ。工場に入るやいなやツーンと強烈な匂い。くさや独特の、なんていうか、あのお、あ、いや、その…。

「メルカプタン臭でしょ、これ」そうそう、さすが田崎さん、それそれ。これが何ともしごいのだ。目に染みるほどの匂いのなか、従業員の方々がなに食わぬ顔と慣れた手つきで、背開きされたとび魚をジャブジャブ水洗いをしている。

「血合いを洗い流して、この液に漬けてみます」と社長の土屋國光さんが誘導してくださったのが、くさや液が入っているコンクリート槽。言っちゃ悪いが灰色で泡立っている。うっうっ……(土屋さん、ごめんなさい)。

さすがの田崎も口に手をあて冷

汗。だけどプロですわね。質問してます。

「鮫の内臓を入れたりすると聞いたことがあるんですが」

「いえいえ、これ、塩水だけなんですよ」

「ええっ、本当ですか。じゃあ、くさや菌と永年漬けて込んだ魚から成分だけでこんなふうになるんですね。知らなかった。塩分濃度はどのくらいなんですか？」

「普通は十二％ですが、魚が大きいと十三、十四％に調整します」と、くさや液の調整をはじめ、漬け込み、塩抜き、干しと手間暇がかかる。

おまけに漕が並ぶ小部屋にはクーラーが備え付けてある。夏場は冷やすことによって、余計な臭みが押さえられ適度な風味になり、長時間の漬け込みが可能になる。経費もかかるし気も使うのだ。

さらに、こちらのくさや液は大正時代から代々使われてきたものも含んでおり、八丈では最も古いものというから、これはもうただの干物や保存食ではなく、歴史と伝統を背負う文化的食材ではないか。実際に地元では、そうしょっちゅう食べられるものではない高級品なのだとか。

この液がうちの宝物だとおっしゃる土屋社長の言葉が胸にしみる。魚の旨味が発酵してるから美味しいらしい。これは田崎さん、味見してみるしかないですよ。料理す



今朝水揚げされたばかりのとび魚を背開きし、水洗いする。夕は畑の肥やしにする



とび魚は4時間漬け込み、2時間塩抜き。青むろあじは脂がのっているので15~20時間漬け込み、4時間塩抜き、どちらも一晩干す

左が、「カネワ水産の土屋國光さん。現代人の嗜好に合わせて軽い仕上げにしている。とび魚800円、ムロアジ650円(いずれも真空パック2枚入り)。Tel 04996120938 FAX 0499612684

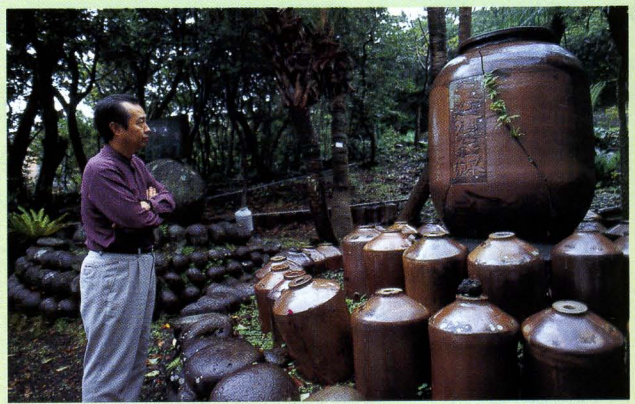


これが大正時代からの漬け込み汁ははいっている、いわば「宝」だ。これがなくて、くさは存在しない

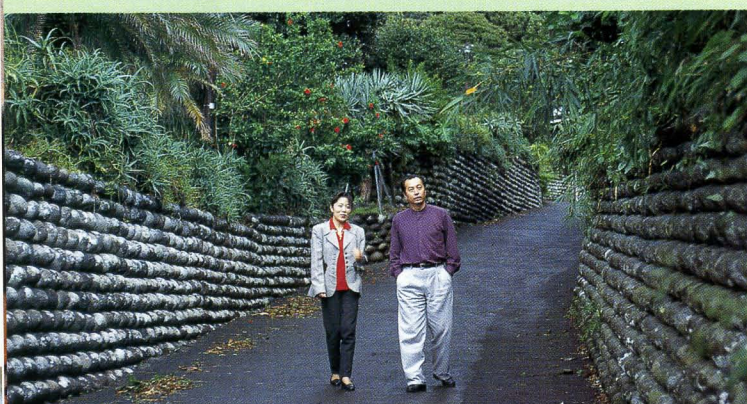


さすがに田崎も、このくさや液に指を入れてのテイスティングは、躊躇。でも次の瞬間「あっ、おいしい！」

「島酒の神」にお参り。島に焼酎を伝えた庄右衛門を讃えた塚だ



今はこの玉石垣を積み上げることが出来る職人さんも少なくなっていて、情緒ある風景も見られなくなるかもしれない



る人なんだから、テイスティングです。お得意の。ささっ、どうぞ。「ええっ、やっぱりやらなきやダメ？」と恐る恐る指をつっこみ舐めてみる。

もうひとつの八丈名物があしたば。今日葉を摘んでも明日には新しい葉が生まれることから「明日葉」という名が付いたそう。青々とのびる様子がみざる生命力を感じさせ、見るからに元気が出そうな青野菜だ。

「あっ、うん、大丈夫！旨味たっぷり調味料に使えそう。美味しい、美味しい。ちょっと、確かめてみなさい。書く人なんだからキミは」

この元気の素を加工販売をしているのが、ダイケンの山田幸也さん。一万五千坪の畑と工場を所有している。

奥様の智恵子さんが、とび魚、青むろあじのくさやと燻製にしたものを出してくださった。鼻が慣れてきたせいか思ったより臭くない、身自体は上品で滋味豊かな味わい。脂がのっているから燻製にするとおっしゃるとおり、スモーキーで香ばしい風味にしっとり脂がしみだし甘味がある。

大阪人の山田さんの威勢のいいしゃべりにちよつと圧倒されながらも、あしたばの威力に感激。この会社では、あしたばの葉を乾燥させて粉末や粒にしたものほか、キャンディ、缶ジュース、蕎麦、ふりかけなどさまざまな加工食品を販売している。だしていただいたあしたば茶も繊細とても美味しい。

事務所のコンピュータを狂わせてしまうというくらい元気なくさや菌が魚を美味しく変身させてくれるのだ。良い酒を造る蔵には良い酵母が住み着いているのと同じこと。二〇〇〇年を越えてもずっと生き残ってほしいものだ。

「葉っぱだけなのに塩旨味もある。葉の中にアミノ酸やナトリウムが豊富なんですよ」と田崎。さらにぜひと勧めてくださったのが、なんとお茶がら。「うわっ、おひたしみたい。さくさくして美味しい」とさらに驚き

東京の焼酎「島酒」は 織細にして旨味がある。

顔の田崎。本当にお醤油をかけたらご飯に合いそう。まさに「一粒で二度美味しい」のだ。

東京でも手に入るあしたばだけでも、輸送に耐えるよう固めものを出荷するそう。地元のものを探られてでしつとりとやわらかく、まるで濃い茶の葉のように甘味があるのだ。「よし、この粉末三百g徳用サイズ、買ってくぞ」あしたば茶を多量摂取したせいか、いきなり力強く領き財布を握り締

める田崎君。お買い上げ九千円也。さて急ぎ足で向かったのは焼酎工場。忘れてならない八丈特産の島焼酎だ。日本の伝統酒を知るのには日本のソムリエの義務。まいります。

「島酒」と呼ばれる焼酎の歴史は、江戸末期に薩摩藩から流された丹宗庄右衛門がさつまいもを原料に焼酎造りを伝えたのが始まりといわれている。つまり八丈の焼酎は

意外といえは意外だ。薩摩と同じいも焼酎ということ。島に五つあるという蔵のうち創業昭和二十二年と最も新しい八丈興発に伺った。メインアイテムは「情け嶋」と「鬼ごろし」。海の玄関口底土港と海水浴場が目の前に広がる気持ちのいい場所にある蒸留所で、社長の小宮山善仁さんに迎えていただいた。事務所に入るやいなや甘い香りに包まれる。

「もとはもろみも麴もいもを使っていたんですが、今は麦麴を使っています。アルコールそのものは麦から造るのでこういう甘い香りになるんですよ」と小宮山社長。「なるほど。香りは甘いけれど麦麴（白麴）を使うと出来上がりは

シャープで辛口になるんですよ。薩摩の焼酎は米麴だからまろみがあるし、どちらかといえばフーゼル香の強いものが出来やすい。ここが違うところ」と田崎。

島焼酎は、麦麴に水と焼酎酵母をまぜ、麴による糖化と酵母によるアルコール発酵が同時に行なわれる並行複発酵。一週間程度で第一次もろみになる。

工場内でこの一次もろみをテイステイングさせていただいた。麦の粒がまだ残るまさに麦茶色の液体。うわあ、ワインのようにフルーティーな香り。味も甘酸っぱくなんだかとてもフレッシュな印象。「麦のもろみはリンゴ酸が豊富だから。爽やかな酸の味わいだね」と田崎先生の説明。なるほど納得。この酸が暖かい気候のなかの醸造を安全にしてくれるのだろう。

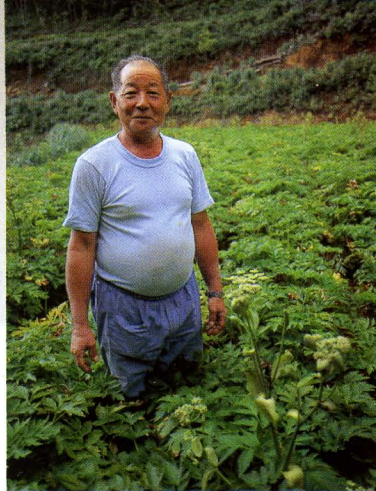
「今アルコールは十度ぐらいですが、二次もろみの段階で十七度まであげます」と丁寧に教えてくださるのはこの道三十数年の工場長奥山靖さん。

熟成した一次もろみにさらに原料と水を加え二次もろみとなる。この段階で麦を使えば「麦焼酎」、いもを使えば「いも焼酎」となるわけだ。

「もろみを蒸溜すると四〇度程度になるんですよ。蒸留器はあちらです」と指さす先に、ワイスキーやブランデー工場で見かけるツイストネックの蒸留釜がある。天井



特選食材 あしたば
あしたば茶は、織細で美味。そして、お茶がらが、まるでお浸しのよう。200g6000円。ダイケンTel04996-2-3181 FAX04996-2-3248



右の男性は、あしたば畑1200坪を所有し、奥様とたった二人で育てている、浅沼幸光さん。毎日あしたばのお浸しを食べているから、病気がないと言っ



「鬼ごろし」の工場長の奥山靖さん(右)。下の写真の右が小宮山社長



「八丈富士の麓に住む鬼の夫婦、芋焼酎造りがうまい妻と晩酌好きの夫。富士の噴火の際、大切な焼酎瓶をかくいて逃げようとしたが、逃げ遅れ溶岩のしたに消えていった。いたまじい鬼達の愛の形見の酒にちなんで伝わった酒。これを酌み交わす夫婦に幸せをもたらす」とか

「もろみを蒸溜すると四〇度程度になるんですよ。蒸留器はあちらです」と指さす先に、ワイスキーやブランデー工場で見かけるツイストネックの蒸留釜がある。天井



八丈の海は赤身も白身も大型魚が豊富。刺身はムツ、ヒラマサ、尾ナガ、アオセ(青鯛)。ピンクがかった美しい切り身は抜群の歯応え

EAT
富士鷹
伝統的な八丈島ならではの郷土料理が食べられるお店。おつまみは300円から、1000円位まで。島寿司1人前1700円
Tel04996-2-4566 17:00~23:00 日休左が、「富士鷹」のご主人の山本富伸さん。自称「タオラー」。日中は漁協につとめている

STAY
八丈島には、八丈シーパークリゾート(Tel 04996-2-3111)、八丈ビューホテル(Tel 04996-2-3221)などはグループ旅行で気軽に泊まれる



これがウワサの「烏書司」だ。コリッとした舌触りのクロムツと繊細な味のアオゼの二種。真ん中は君のり。適度な醤油味とちよっと甘めの酢がバランスよく、いくらでも食べられるから不思議。



カジキマグロの頭やアラを燻製にして煮たもの。どうだ、この目玉とろりとしたセラチン質はこりりと旨味凝縮で、DHAでんご盛りだ。一見キョットするが、スモーキーな香りで臭みなし



ご主人の大好物というもつ煮。もつはもつでもマグロのもつだ。見た目豪快さと裏腹に繊細な出汁の味



シタダミ貝のたまご。ほんのりとした磯の香りとコリコリした歯応えがうれしい。抹茶塩をつけてこうばしさを楽しむ



富士鷹のご主人が今夜のために用意してくださったとれたての伊勢海老。一尾800g。ジューシーで甘味のある身のプリプリ感がたまらない

まで届く大きさで直角にまがった
 ネットもすっかりと太めた。
 「常庄も減庄も出来る釜です」
 とプロフェッショナル同士の会話
 になってくる。
 「はい、いもは常庄、麦は減庄で
 蒸溜します」と奥山さん。

「なるほど、いもは風味を残して、
 麦はすっきりと、ということなん
 ですね」と田崎。
 原料の個性を生かした伝統的な
 焼酎は、通常の圧力で蒸溜する
 常圧式。蒸溜器内の圧力を低くし
 沸点を下げて蒸溜したのが減圧式

で、雑臭が少なく軽やかでソフト
 な焼酎になる。
 さらに、ぶどうを使うブランデー
 は蒸溜したての液（初溜）にメ
 チルアルコールが多く含まれてい
 るのが、穀物の焼酎は初溜からエ
 チルアルコールが主体なので無駄

がないこと、さつまいものほかり
 芋も使うとのこと、いも類は一週
 間の発酵で十二度程度のもろみに
 なるが、麦は十七度にもなり日本
 酒より高く華やかな吟醸香になる
 こと、二次もろみの段階であした
 ばやアロエの風味をつけることが

出来ることなどがかった。ワイ
 ンは自然の産物だけど、蒸溜酒と
 いうのは人の英知の結晶のような
 ものなのかもしれない。いや、し
 かし難しい。
 さあ、テイスティングだ。フ
 ィッ、あたしはこれ待っていた
 のだ。

先程の説明のとおり、麦ベース
 の「情け鳴」（二升瓶一四七二円）
 は軽やかですっきりシャープ。い
 もベースの「鬼ごろし」（同一五六
 七円）は少し土っぽさとミネラル
 を感じるコクのあるタイプ。「さ
 いも焼酎」は茎や葉っぱなど繊維
 の風味を感じる個性派。蒸溜酒だ
 けどどれも繊細な旨味を感じるか
 ら不思議。おまけにこの価格には
 驚く。歴史や造りのおもしろさを
 考慮すればただ酔っ払うだけの
 のではなく楽しむために飲まれて
 いい島酒なのだなあ。

八丈は東京都下だから、ここで
 生まれた焼酎はいわば東京生まれ
 の本格焼酎ということになるわけ
 だ。東京で活躍のソムリエさんた
 ちにもっと知ってもらいたいな
 。

さて、今夜の食事どころは郷土
 料理の「富士鷹」。
 さあ、島の幸が並んだ食卓での
 乾杯はもちろん島酒。「最初はあっ
 さり系の『黄八丈』がいでしょ
 う」と勧めてくださったのがこの
 店の女将山本典子さん。田崎さん
 がぐるから美容院行っちゃったと



上が色鮮やかで大振りのオクラ「ネリ」。島の名物で健康食だ。普通のオクラより粘りがあった美味。下が海藻を煮固めた「ブド」。磯の香りが強烈

あしたばのおひたしは胡麻あえで苦味と甘味が大人の味。地元のものほっとりと柔かい。右下は尾ナガの皮を湯びきして、ヌタであえたもの



EAT

吉祥寺で食べられる八丈島の味

「浜やん」Tel0422-22-0422
18:00-23:00 月休
東京・吉祥寺にある店。ご主人の金城昌吉さんは、八丈島のご出身。バリバリに揚がった「あしたば」の天ぷら、香ばしいくさや、もちろん「島焼酎」もかなり揃う。いつも混んでいるので、必ず予約を

はにかむとっても可愛い人なのだ。さらに漁業組合にお勤めのご主人富伸さんを交えて宴会突入。
今夜のためにとってきたとおっしゃる伊勢海老をはじめ、カジキの燻製やマグロのモツ煮込みがどかーんと並ぶ。太平洋の荒波のようには豪快そのものだ。
「刺身は、ムツ、ヒラマサ、尾ナガ、アオゼ（青鯛）です。八丈ではわさびがなくて唐辛子なんです。お醤油に入れて使ってください」と典子さん。
「なるほど、わざわざ無理して練りわさび使うことはないんですよ。土地にあるもので合わせる

のがいちばん旨い。南の海だけども魚も繊細でしまっていて美味しい。そういえば島酒は泡盛よりすっきりと軽やか。これは生ものをたくさん食べるからなんじゃないでしょうか。うと、「そうかもしれない。くさやが知られているけど地元で食べるのはやっぱり生ものが多いですよね」とご主人がおっしゃる。そのそばから名物くさやが登場。とくに匂いの強めのものを選んで焼いていたのだとか。ウーリン。口元に持っていくと、ウグググッと止まってしまふ。
「ちよっと、強めの島酒にしてみ

シツカに似た貝「メットウ」。別名、銀タカハマ貝。爪楊枝でクルッとひねり出すとワタまでチュルッと出てくる。つまみに最高。昔は殻をポタンにしたのだとか。カワイイ

ACCESS

エアーニッポン、はばたく



羽田から八丈島までのアクセスはANKエアーニッポンが便利だ。45分のフライトで、あっというまに、リゾートアイランドに到着する。この近さを有効に利用しない手はない。

ユニークな食材も豊富で、八丈島の郷土料理を味わえるお店も多い。またダイビング好きや釣り好きにも大満足の島。渋滞にまきこまれずに気軽に遊べる、この島をぜひエアーニッポンで訪れることをおすすめする。

さて、エアーニッポンだが、今年で運航25年目を迎える。

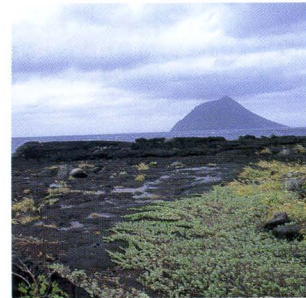
1974年以来、エアーニッポンは全日空グループの一員として地域とともに歩み、街と街とを結ぶ翼として、ネットワークを充実させてきた。さらに、B-737-500スーパードルフィンをはじめ、B-767-300ER、A-320、B-732-200、YS-11の五機種を保有。

今、21世紀を目前に、これからも地域の発展とともに、「お客様に愛されるエアラインとは何かを常に考え、新しい気持ちで、新しい空をめざす」という。

北は稚内から、南は石垣、台北まで、充実の71路線。国内1日あたり240便運航、年間旅客数565万人を記録している実績のあるエアラインだ。

25周年を迎えたエアーニッポン。われわれ乗客はさらなる発展を期待したい。

エアーニッポンのご予約・お問い合わせは、お近くの旅行代理店または予約・案内センターへ。フリーダイヤル0120-029-222へ。



感謝の気持ちを翼にのせ、そして21世紀へ

エアーニッポン

白身をツケにというと驚かれてしまう。 美味しいのになあ。

ようよ。『八重樫』をロックで」という田崎のアドヴァイスに従ってみると、うん、独特の匂いが和らいで魚の旨味がパツと広がり食べやすい。さすがつ、まるでソムリエみたい……。

「ぼくは昔から釣りとお海が大好きだったので新島にしばらく住んでましたし、八丈にはよく来ましたよ。その頃からこの『島寿司』をよく食べました。東京ではツケ(切

黄八丈を織って五十数年のキャリアのある浅沼君子さん。電話で注文して手元に届くまで是一年くらいは覚悟を注したほうがいい。Tel 04996422364



黄八丈

り身を醤油に漬け込むこと)にしてというと赤身になる。白身をツケにというと驚かれてしまう。美味しいのになあ」と懐かしむ田崎ほんのりと醤油の旨味がついた白身をのせた寿司は酒のつまみとしてもイケルからうれしい。

「僕ら島のは本島のことを『国』と呼ぶんです。沖繩は『本土』、北海道は『内地』でしょう。もともと伊豆の島は流人の島だった。新島が政治犯で八丈は博徒。それから以後はいろんなところからいろんな人が集まってきたわけですね」

クニという響きはどこか懐かしさを含んでおり、当時の人たちの想いがそう呼ばせたのかもしれない。しかし、キミ達なんて八丈なんか取材にきたの? というご主人の質問からリラックスマードに変わり、焼酎のグラスが空になるスピードが早まってきた。

「おまえ(典子さんのこと)が美容院なんか行くからオレも緊張してヘアカットしてきちゃったよ。エライ先生が来るんだから島にあるものぜーんぶ出させて。ハハハハハッ」

島好き田崎の親しみやすさに安

心してかご夫妻もうれしそう。せつせとみんなのグラスに焼酎を注ぐ田崎にむかって、

「いや、いつ威張るのかと思ってたけど、田崎さんで世界一なのにちっとも威張らないんだねえ」と子供のようなおことをおっしゃる。

おまけに「オレはいつもタオルを巻いているからタオラーなんだ」ってご主人ったら、もう……。昼は漁師だけけど夜はただの酔っ払いなんだすと笑ってやっぱり島酒を飲む女将さん。

島酒ガブ飲み宴会の最後の会話は、「そんなに焼酎ばかり飲んでたらワインの味がわからなくなるんじゃないの」というご主人に、「いやいや、ワインばかり飲んでたら焼酎の味がわからなくなりませう」と田崎。

翌日は、八丈の伝統織物「黄八丈」の機織場を見学。伺ったのは機織り五十数年というベテラン浅沼君子おばあちゃんのお家。黄八丈特有の美しい色は、すべて草木染めされた絹糸から織りあげられる。「黒は椎の木、茶はマダミの木、黄色はカリヤスから色をとるんだよ。あとは濃淡で調整するの」と

出してくださった糸の束。天然の絹らしくしっとりとした肌ざわりで気持ちいい。

横糸一六〇〇本に縦糸を柄ごとに目数を合わせて織り込んでいくのだが、目を懲らして手元を見てあの模様になるのかさっぱりわからない。

「今では手足が勝手に動くの。一



土屋さんのキッチンをお借りして料理を作る田崎

反つくるのに大体十日ほどかかる。若いときは一週間で織ったけどねえ」と見事な手さばき足さばきをみせてくださった。織り上がったものには平織りと綾織りがあり、折り目や糸の濃淡が微妙な陰影をつくりだし、吸い込まれそうなほど優美な輝きを放つ。一見地味な反物だけど着物として身につけるとこれほど派手で

COOK

土屋國光さんご一家。この夜ばかりはビール党のご主人、ワインを飲んでくれた



八丈島ならではの食材の数々



艶やかな印象になる織物も少ない。

現在、島には六十名ほどの織り手がいらっしやるが、美しさに魅了された若い人もあちこちから習いにくるのだとか。さらに根強い黄八丈ファンが全国からラブコールを送っており、数年先まで予約が入っているという。

もともと江戸幕府への税金として納められていたもので、当時から金銭的価値の高いものだった。ちなみに気になるお値段は一反十五万円。もちろん着物に縫い上げたり、襦袢、帯、帯締めなどそろえればソレナリの金額になる。が、「これは安い」と思ったあなたに着物好き。普通に買えばこの二〜三倍だし、こんなにきめ細かく技術の高いつくりを目のあたりにするとそんな値段段でいいの？と思ってしまう。

おばあちゃんが「塩梅節」を唄ってくれた。♪沖で見たときや鬼島と見たが、来てみりや八丈は情け鳴。月の丸さと恋路の道は、江戸も八丈も同じこと……♪

物思いに耽りながらもハギレのお土産をしっかりといただき、親戚の家のような居心地の良さに後ろ髪をひかれながら料理の仕入れに

向かいました。

さっそく本題の料理へチャレンジ。くさや見学でお世話になった土屋さんのキッチンをお借りしてのスタートとなった。お料理好きの奥様のお手伝いがあるもの「ウーソン、今回は難しい」と何やら怪しい雲行き。キャラクターの濃い食材がどう変身するのだろうか、見物です。

○あしたばのガスパチヨ
とこぶしとアロエ添え

友田 美しい翡翠色のスープに、とこぶしとキュウリの白が映えますね。

田崎 スペインの冷たいトマトスープをガスパチヨといいます。トマトをあしたばにして、近海のとこぶしとアロエを入れてみました。あしたばの苦味を生かしたスープです。子供用にはつくってないから苦すぎるかもなあ(笑)。

土屋 ミキサーにかけているときの温かいほうが塩味控えめで美味しかったかな。冷えると塩苦味が強くなりますね。

田崎 生クリームを入れるとマイルドになります。トマトを入れてもいいし。

八丈島は素材で人にやさしい「情け嶋」

○あしたばのガスパチヨ とこぶしとアロエ添え Marlborough Sauvignon Blanc 99 / Montana社

鶏がら、玉葱、人参をアクとりしながら煮て、漉し、パイオンを作る。あしたばと玉葱をこのパイオンで煮、塩で味を調べボールにあげ粗熱とる。粗熱をとったあしたば入りパイオンを、塩、胡椒、ウスターソース、醤油、レモン、バルサミコ、青唐辛子、にんにくなどで味を調整しながら、ミキサーにかけスープ状にする。臭みをとるため玉葱とブーケガルニ代わりにあしたばの茎をいれ、軽くゆでたとこぶしと薄切りアロエを皿に入れ、上からあしたばスープを注ぐ。種をとり細かい賽の目切りのキュウリを飾り出来上がり。お好みで青唐辛子を添える。



友田 あしたばの青っぽい風味が、ニュージージラントのソーヴィニヨンのハーブ香と合うんですね。

田崎 スープが濃いので、この白ワインを入れてもちょうどいい。

土屋 あしたばはおひたしか味噌汁、てんぷら、胡麻あえが普通で、他のものと混ぜることはあまりしないのでとても新鮮な感じですね(アロエがダメな人たよなああと、あとでこつそりとか主人が一言)

○尾ナガ鯛の「つづけ」ボワレ
マスタードバターソース
八丈海苔がけ
田崎 大好きな島寿司の「つづけ」

右から、マルサラ・スペリオレ・セッコ (¥1800/フードライナーTel078-858-2043)、モンタナ・ソーヴィニオン・ブラン (¥2000/メルシャンTel03-3231-3910)、ブルゴーニュ・ルージュ (¥3000/ラック・コーポレーションTel03-3586-7501)



を応用してみました。
土屋 尾ナガは正式にはハマダイといって、結納やお祝いに使うめたい魚。刺身で食べるのがいち

ばんいいんだけど……。
田崎 もちろん刺身は最高、皮つきが美味しいですよ。でも、白身の刺身って少して飽きてしまっ

くさや



○赤芽芋の炒め煮 くさやエッセンス

Marsala Superiore Secco
DOC/Pellegrinott

千切り玉葱とくさや(骨などの残り)を白ワインと水で煮込み、灰汁とりして漉す。さらに砂糖、塩、胡椒で味つけし、弱火でじっくりと煮詰め、くさやエッセンスをつくる。下ゆでした薄切り赤芽芋を、オリーブオイル、白ワイン、砂糖、塩、水少々でさっと炒め煮し、ほぐした、くさやの身とバターを加え軽く煮込む。ほっくりと柔らかくなったら皿にあげ、オリーブオイル、少量のバルサミコで味をととのえ、最後にくさやエッセンスをまんべんなくふりかけ出来上がり。

て沢山は食べられないでしょう。ちよつとアレンジしても楽しい。土屋 ワインがいっぱい入ってるんですね? 子供にはアルコール臭く感じるみたい。でも、この赤ワインがいちばん美味しい。料理にも合うように思うけど。

友田 旨味の強い魚に海苔とくれば、白より絶対赤。ちよつと酸味のあるやわらかいピノ・ノワールなどは最高ですよ。ポワレでなくとも、赤ワインと醬油で漬けたヅケには赤のほうが合うように思います。

田崎 そう。刺身で白、ワインでアレンジして赤と両方楽しめるのがいいでしょう。

○赤芽芋の炒め煮 くさやエッセンス

友田 途中で唸ってましたが、大丈夫でしたか?

田崎 いやあ、いろいろ考えながらやっただけですけど、途中で予定変更。身を煮込んで味を出そうと思っただけですが、くさやの旨味を凝縮してエッセンスとして使いま

した。

土屋 これは子供も食べられる。赤芽芋がホクホクして甘味があつて美味しい。くさやの出汁を煮詰めるというのは、ナンプラーのようなものですよ。

田崎 その通り。タイの魚醬ですよ。エスニック料理でよく使います。それから、アンチョヴィのような役割りもするんですよ。

友田 くさやの身自体も煮てあるせいかとてもジューシー。くさや好きにはたまらないのでは。

田崎 くさやの個性的な味に合わせて、イタリア、シチリア産の酒精強化ワイン、マルサラの辛口を合わせてみただけですが、いかがですか?

土屋 あつ、このお酒、うちで作

○尾ナガ鯛の“づけ”ポワレ マスタードバターソース 八丈海苔がけ

Bourgogne 97/Joseph Faiveley社

尾ナガ鯛の切り身を、刺身醬油1:赤ワイン1の漬けだれに30分ほど漬け込み、"づけ"にする。漬け込んだものをオリーブオイルでほどよい焦げ目がつく程度にポワレする。身を取りだしたフライパンに赤ワイン、つけだれ、砂糖を入れ煮詰め、たっぷりのマスタードとバターを溶かしこみソースにする。皿に並べた尾ナガにソースをかけ、八丈海苔をちらし出来上がり。



つる山葡萄酒にそっくり。ホワイトリカーに山葡萄酒を漬けたんだものなんです。ちよつと味見してみてください。

友田 ホントに似てますね。ピリツとした舌触りや程よい甘さが美味しい。この手のお酒はくさやの旨味を引き出してくれますよ。



八丈の食材は個性が強く、生かすか邪魔になるかが微妙なラインとなった。ちよつとびり悪戦苦闘の様相を呈した今回のアレンジ。キングだったけれど、土屋さんがわざわざとっておいてくださったとび魚の子「とびこ」のバター煮や、八丈産の大振りのおクラ「ネリ」のバルサミコンソーサーなど、あ

のおつまみは大好評。ビールなしの晩酌は初めてだなあとちびちびワインをやる土屋さんの姿も印象的でした。家族揃ってのご協力ありがとうございました。

一度行くときやみつきになるといふとおり、一泊二日の慌ただしい滞在でも、豊かな自然とどこか懐かしい伝統文化に触れることができ、離島の魅力再発見の旅となった。荒々しい太平洋の波間に浮かぶこの風の強い島は、流人の島という重い歴史を背負っているゆえに素朴で人にやさしい「情け嶋」となったのかもしれない。開高健や團伊玖磨が愛したのもそこらへんではなかったのだろうか。東京からたった数十分。行ってみる価値、十分ありますよ。