

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

21世紀記念特別編集号 ワインライフにしかできない二大企画

no.13 日経ムック
2001



田崎真也が
選んだ

ワイン好き必見!

世界のベストワイン64

この1冊でワインの最新情報がすべてわかります。



あの1994年ボルドー61シャトーから
俵万智が詠む15シャトー夢の競演

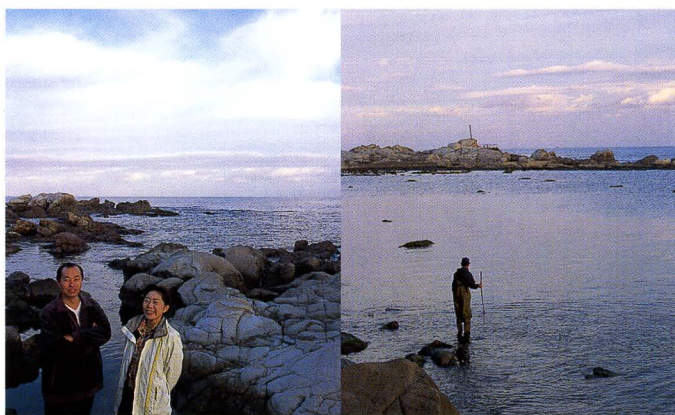
旅してクッキング

能登・輪島

旅の料理人
田崎真也

撮影／菊地和男 文／友田晶子
取材協力／全日空

知られざる日本のスパイス調味料「いしる」を紹介します。さらにクッキングでは、あつと驚く「いしる」の使い道を披露。ご家庭でも身近に使えるアイデアがいっぱいです。さあ、あなたも旅行気分でページをめくってみてください。



能登半島国定公園、鴨ヶ浦の朝。水平線のさきには、能登セツ島、さらに、魚の宝庫、舳倉島がある。なぜか海っぺりの取材が多くなるこのコーナー。気持ちいいっ

ワインは造っていないなくても、自慢の食材はたくさんもり。そんな日本の美味しい「原産地呼称」を求め、ワイン片手に海、山、川、島、湖へ出かけます。そして、地元の食材を田崎流にアレンジクッキング。今回の舞台は、石川県輪島市。能登・輪島が世界に誇る「輪島塗り」と



朝市で目立つ干フグ。白いのが一夜干し。茶色のが正油漬け



その場でさばいてくれるのがいい



とれたての自然薯を買う



日本海の誇り「ズワイガニ」入りの輪島朝市セット



いしる工場でお世話になった大積さんの店。蒸しアワビ、もちろん試食させてもらった





乾物屋のオバちゃん。「あっ、ワインのヒトツ」と声をかけてくれた



ぶりぶりの干しレブク



イワシヌカ漬け100円ノ



見て、この照り



カニや甘エビを炭火焼きしている。食べ歩きも朝市の醍醐味だ



桜色に輝く小鯛



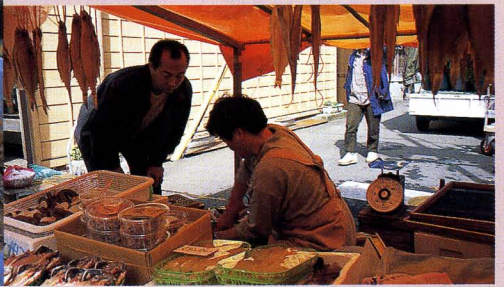
透き通った繊細な身の笹ガレイ。何だか可憐



とれたて、さばきたてがズラリ。思わず「おねえさん、マケテッ」



こちらはフグのヌカ漬け。珍味



やっぱりここでもサカナ談義。「これ、どのあたりのもの？」

料理を彩る漆器の里にはまだ行
炸裂で電話攻撃。
た佐藤さんは、いきなり編集者魂
漆器屋さんであることを思い出し
名のある料理屋で使われている
きたのだ。

この時からずいぶん日が経って
いるにもかかわらず、次の取材場
所を思い巡らしているとき、突如
この藤八屋の名前がよみがえって
きたのだ。

輪島を訪ねるきっかけは、編集
の佐藤由起さんが東京のある日本
料理店で輪島塗製造販売「藤八屋」
の店主塩土正英さんと名刺交換を
したこと。

場所が良くもツテがないとか、
料理をするキッチンはどこで借り
るのかとか、食材の手配はどうす
るかなどなど細かい問題をクリア
してはじめて出発となるのだ。

このコーナーの取材場所を決定
するのは、毎回至難の業なのであ
る。

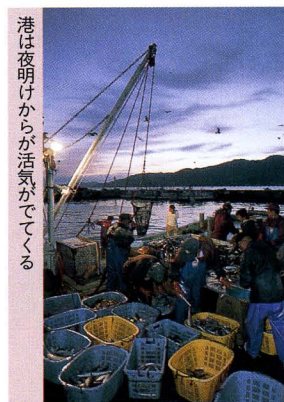
下調べのため、輪島塗りのホー
ムページを見てみると、塩土慈恵
ちゃん小学五年生の夏休み自由研
究レポートが輪島漆器組合を代表
して載っていた。

名店がごぞつて使用する輪島塗
りとは？

うーん、これは願ってもない
チャンス。生かさないテはない。
こんな経緯で決定した今回の取
材旅行だが、ライター友田として
は出発前にちよつとも予習して
おきたい。

（編集者のゴリ押ししかけ）。そのうえ
運よく、塩土さんはワイン好きお
酒好きときた。

つたことがない。名刺交換した時
に聞いた、数ある料理屋さんとは
田崎も懇意にしている。おまけに
輪島は海の宝库。何やらおも
しろい食材もあるらしい。さらに
なんと、塩土さんのご自宅のキッ
チンをお借りすることができた！



港は夜明けからが活気がでてる



輪島港午前五時



「今日はアゴばかりだあ」「あっ、そのワラサは高そう」

始まりがいい。
「私は今、かみの毛をのばしています。なぜのばしているか、それは輪島塗の上塗り用の刷毛を作るためです」

ばつさりと切った自分の髪の毛を手にする可愛い少女の写真とともに、こんな文章でレポートがスタートする。彼女自身が描くイラストを含め、小学五年生とは思えないほど詳しく丁寧に輪島塗りの過程がレポートされている。

この少女、ハイ、ご想像のとおり、藤八屋のご主人塩土さんのお嬢さん。

慌ただしくって、ちよつと図々しいきつかけにしては、結構ドラマチックな旅になりそうな予感あり。ますます輪島の旅への思いが募るってものです。

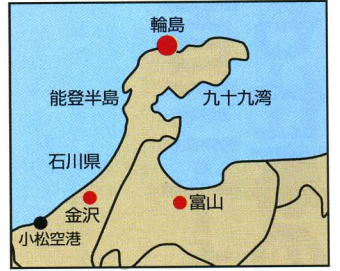
輪島塗り

小松空港から輪島市へ。

「奥能登」というだけあって、道程は意外に遠い。左に日本海を見ながら三時間ほどのドライブのあと、到着した藤八屋の工房。

この藤八屋さんは「野田岩」「宮川」「竹やぶ」「銀座寿司本店」を

輪島アクセスは、東京・羽田空港から小松空港までANAで約1時間。小松から車で3時間ほどのドライブで輪島に到着する。



はじめ、関東を中心とした名店・老舗に納めている伝統の塗屋だ。

まずは漆器の塗り工程を拝見。漆器は英語でそのものずばり「ジヤパン」というように、世界に認められた日本を代表する伝統工芸品。落ち着き、品、暖かみ、使うにつれ出てくる深み、豪華で優美な蒔絵……、と漆器の魅力は奥深い。

また、毎日使えるものであり、日本人なら身近なものはずだ。工程は意外に知られていない。漆は簡単にいえば「漆の木」の樹脂を精製したもの。漆の木は日本や中国、東南アジアなど、暖かく湿度の高いところに樹生する。手間暇かけて精製した漆を、椀、盆、重などの木地に塗り込んで漆器となる。

漆の木から樹液を「掻く」ところから出来上がりまでには百三十という細かな工程をふむ。輪島塗りの定義は、液体の漆に粘りをだすために使う地の粉も、すべて輪島エリアのものでなくてはならないこと。原産地の個性が

しつかりと反映されていなければならぬのだ。そう、この概念こそが原産地統制呼称ということ。わがニッポンにも、あるんですよ、いっぱい。

その日、最初に入った部屋では修理をしていた。何年も使用した漆器は傷が出来たり剥げたりする。その部分を丹念に削りとり塗り直すのだ。漆器は再生のきくもの。修理しながら何代にもわたって使う。

ただ、一度修理し塗り直すと、どんなに早くても三カ月、通常半年は寝かせないと使えない。「寝かせるのも仕事です」と塩土さん。現在、修理済み重箱一五〇〇個をはじめ、その他出荷予定の「預かり器」が山のように積み重なり、まるまるひと部屋を占領してしまっている。

もちろん、輪島塗りの漆器は頑丈だ。木地に麻や木綿の布を着せ、そ

のうえから幾重にも漆を塗っていく。これは輪島塗独特の技法らしく、それゆえに、業務用として毎日使っても五、六年は十分持つのだ。「修理して削ってみると、どんな仕事をしたものかすぐわかります」と職人さん。

毎日使うものだからこそ、いいものに触れていたい。輪島塗りは、下地塗りが終わると「中塗り」、仕上げの「上塗り」と続く。塗りは素手だ。職人さん



右、左、下の順で仕上がっていく。次第にしっかりと艶がでてくる
紫苑色ともいえるのか、格調高い印象の葡萄蒔絵平椀。五脚セットで六十万円

蒔絵用筆。右上あたりのがネズミのわき毛

長方形真金唐草蒔絵皿。5枚セット12万円



上塗り用の漆と刷毛。これが女性の髪の毛

中塗り。素手で仕事をしてられる



修復のために、まず小さな傷や剝けた部分を丁寧に削りとっていく

「削ってみると、前の人がどんな仕事をしたか、目でわかりますよ」と職人さん



「弱い人は工房に入っただけで、痒くなる人もいます」

「なんだか、気のせいか体中がムズ痒い」と田崎。そんなにやわだったかい？

そして、この塗りに使用するのが刷毛。

刷毛は女性の髪の毛で作られる。質がいいのは海女さんの髪の毛なのだとか。ここで登場するのが、例のお嬢さんの髪の毛で作った刷毛。もちろん見せていただいた。箱の中から厳かにとりだされる。おおうつ、これかあ。

漆刷毛師泉広重の作。きれいに切りそろえられ、漆でかたまり、艶がでている。手にする父の愛しそうな目。

「まだ、細くて、ちょっと短いけどね……」

実は、私も生まれてからずっと伸ばし続けていた髪の毛を小学四年生の時に切ったことがある。それは丁寧に束ねられ、桐箱に入れられ、どこかに売られていった。今頃どこでどうなっているのやら。

刷毛を作る職人は今や全国で五人、うち三人は廃業というから、現在たった二人。金額的には安いもので一本五〜六〇〇〇円、なか

には二十万円という極上のものもあるという。

髪は女の命。「うーん、ぼくの髪の毛では……」

こればかりはちょっと弱腰の田崎であった。

そして、さらにさらに驚きだったのは蒔絵の筆だ。上塗りがあるものに、美しい絵を漆で描くのが蒔絵。使用する筆も繊細なものだ。黒毛と呼ばれるものが最もいいが、これ実は、ネズミの毛。それも木造の船に棲む「船ネズミ」でなければならず、さらにそのネズミの脇の毛でなければならぬのだとか。ネズミのわき毛……。

ネズミだけでもびっくりなのに、船に棲むネズミってところで再度びっくりして、そのうえわき毛で、もう一回びっくり。これぞ希少価値の極み。

蒔絵師さんのお宅へうかがい、実際に見せていただいたら、ネズミノからイメージする印象とは裏腹に、しつとりと張りがあり美しい。

この筆で描かれる優美な蒔絵にはため息がでる。お抹茶を入れる裏や香をいれる香合などの蒔絵を

漆をおいたあとから金粉を蒔く。ここから「蒔絵」

蒔絵師木下正樹さん。前の晩は居酒屋の常連さんデシタ



蒔絵用の金粉。四号で二万円。号数で細かさが分かれる

みていると、奥床しさのなかにも人を圧倒するような雅びさが漂う。もともと、漆で絵を描いた上から金粉を「蒔く」ことから「蒔絵」とよばれた。金粉の細かさによって、さまざまに絵の印象を変えることが出来る。

蒔絵師木下正樹さん。筆に漆を染み込ませ、椀に絵柄を描く。職人の目が光る。

「漆を置いて、ただただひびばるだけ。線を引くときは息を止めています」
思わずこちらもウグツと息が止まる。

実はこの木下さん、前の晩居酒屋で隣り合わせた人なのだ。「あつ、テレビに出てるヒトツ」と田崎を指差したのがきっかけ。聞けば、その居酒屋を紹介してくれた方のお知り合いとのこと。藤八屋さんとも仕事の付き合いがある。

「ぜひ、見てってくださいいっ」と酔って陽気にお誘いくださったので。
飲み屋で知り合ったとはいえ、こんな素晴らしいものを拝見させていただけるとは……。旅のハプニングはこれだからうれしい。

輪島塗りには百二十もの工程がある。「寝かせる」のも仕事のうち。

もともと始まりが漆器屋さんとの偶然の出会いだっただけに、今回の輪島の旅は、人との出会いとそのツテによって、思いがけずあちらこちらに進展していくという、なんともうれし不思議な旅なのである。

いしる

あまり聞いたことのない名前だけど、この地方独特のめずらしい食材の名前である。イカやイワシを長期間自然発酵させて作る調味料。いわゆる「魚醬」の一種なのだ。

いしる。
「あまり知られていないけど魚醬は世界中にあるんです。ヨーロッパでも古くは魚醬を使っていた。今でもシチリアあたりには残っています」と田崎。

秋田の「しよつたる」、四国の「イカナゴ」となれば、日本三大魚醬のひとつなのだとものの本にはあるが……、知らなかった……。
今や日本は右も左もエスニックブームであるから、ベトナムの「ニョクナム」、タイの「ナンプラー」などのほうが、むしろ親しみがあってもいい。カンボジアにも「タク・トレイ」というのがある。

さらに、現在一般的に使われているお醤油（大豆がベースなので穀醬という）より、はるかに歴史も古く、日本の調味料理の原点とも言えるものらしい。
いしるづくりを見学しに、輪島港に隣接する海産物大積さんを訪ねた。もとは漁師で海産物加工は八十年前からですとおっしゃる大積善也社長。

「いしるは場所によって「いしり」や「よしる」と呼ばれます。「い」が魚で「しる」は汁からきていると思われます。もとはイワシがベースで輪島では三百年前から作られています。イカは百年ほど前から。もともとこのあたりではイワシやイカが大量にとれたので、余りものを利用することから始まったんじゃないでしょうか」と丁寧に説明して下さる。

いしるが漬け込まれている工場に入ると、強い潮の香りと濃い発酵臭が体中を包み込む。百年ものの樽のなかで、塩漬けされたイワシとイカが発酵しはじめています。水や酵母などは一切添加しない樽の中にはもちろん、蔵の中に優良な蔵つき酵母が棲んでいるのだ。「そんなわけで、建物が古いのですが、改装できなくて……」と笑う。

「いしるは調味料でなく、香辛料という感覚で使うといいと思うのですが……」という大積社長の意見に、
「そう思います。何かと合わせて使うといい。たとえばベトナムやタイはハーブや柑橘系のものを混ぜて、実に上手に使ってますよね。そういう新しい楽しみ方、考えられると思うんですが……」と答える田崎。

山。よく見れば魚のスカ漬。フグやイワシ、サバなど一年間スカに漬け込み保存性を高めたこの地方の郷土食だ。私の故郷福井県でも「こんかいわし」や「へしこ」とよばれ、日常の食卓に欠かせない身近なもの。

お酒のつまみにはもちろん、これがあればいくらでもご飯が食べられる。なつかしい。

いしるのいしる「いしる」リットル・九〇〇円 TEL0768-221205

杉樽は百年モノと大積社長

漬け込み2週間目

混ぜると下から独特の発酵臭が……



漬け込みは長いと三年にも及び、最終的には骨と醤油色の澄んだ液体だけになってしまうのだとか。

漬け込み二週間のものを見せて

「うわっ、ブルーチーズみたいなの匂いっ」と田崎が振り返った樽の

と、突然、

今回のアレレンジクッキングではこのあたりのヒントがいっぱいなのでお楽しみに。

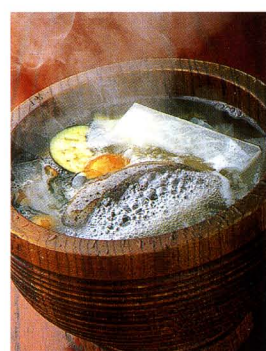
他にも蒸しあわびやくちこ（赤なまこの卵巣を干したもので高級珍味）などを扱う大積さん。とれたての海の幸だけでなく、いかに美味しく保存するかという昔ながらの伝統加工技術を至る所で実感できるのが、奥能登の魅力なのかもしれない。

STAY

漆の香る宿「民宿輪島」は全館磨きぬかれた漆で旅人を迎えてくれる。輪島市二ツ屋2-5-1 ☎0768-22-4243



「うるしの宿やしき」の名物「いしる鍋」。焼けたゴルフボール大の石を入れるのがオリジナル。輪島市河合町15 ☎0768-2210138



ACCESS

北陸に行くなら
全日空スカイホリデー
北陸空遊券がおすすめ

¥23,300~
¥54,800
(設定便利用の場合)
1泊2日の場合



全日空スカイホリデーでは、究極の旅行作りに便利な「北陸空遊券」をご用意しております。

- 毎日が出発日 行きたいと思った時に行けます。
- 宿泊施設が選べます。厳選された宿泊施設から自由に選べます。
- 行きと帰りの空港が選べます。

(単位:円)

北陸空遊券 ■コースコード: SH3139

出発日 利用人数	12/1~12/22		10/1~10/5、10/8~11/2 11/4~11/22、11/24~11/30 3/2~3/17		12/24~12/27 3/19~3/31	
	日~木	金・土	日~木	金・土	日~木	金・土
大人	23,300	25,800	25,600	28,500	27,500	29,800
子供	22,300	24,800	24,600	27,500	26,500	28,500

- *上記日程以外はお問い合わせ下さい。
- *旅行代金に含まれるもの
往復の航空券と宿泊施設(基本点数5点)
宿泊施設での朝食代

選べるプラン

- 利用空港…小松・富山空港を自由に組み合わせただけです。
- 利用便…下記以外の便はお問い合わせ下さい。

羽田—小松	ANA751	08:30	09:30
	ANA757	15:30	16:30
羽田—富山	ANA881	07:00	08:00
	ANA885	12:00	13:00
小松—羽田	ANA752	08:30	09:35
	—	—	—
富山—羽田	ANA886	14:00	15:05
	ANA892	19:30	20:35

- 宿泊施設…ご自由にお選びください。
金沢市内 金沢全日空ホテル・金沢都ホテル・金沢東急ホテル
金沢スカイホテル・金沢国際ホテル・金沢ニューグランドホテル
片山温泉 ホテルながやま・ホテルアローレ・矢田屋・梅光閣
富山 富山全日空ホテル・名鉄ヤマホテル・第一イン富山
富山エクセルホテル東急
- *上記以外の宿泊施設もご用意しております。

<旅行プランの一例 大人2名(ホテル2名1室利用の場合)>
一泊2日 ショートステイプラン 旅行代金25,300円

1月8日(月)	羽田空港→小松空港 8:30 9:30	=	フリー
	宿泊: 全日空ホテル		
1月9日(火)	フリー	=	富山空港→羽田空港 19:30 20:35

資料請求、詳しいお問い合わせはこちらへ。

全日空スカイホリデー予約案内センターへ

Tel03-5769-8600(9:00~19:00 但し土・日・祭日は、18:00まで)

試食

素晴らしい器に盛り付けさせて
いただいた今回のクッキング。

写真を見ても、際立った美しさ
はきつと一目瞭然でしょう! そ
の器はもとより、季節の食材集め
でもお世話になり、お台所までお
借りしてしまつた藤八屋さんのご

家族に、お礼をこめて、ご試食い
ただいた。

お家では日本酒やビールが多い
けれど、時にはおふたりでワイン
バーに出かけるときもあるとおつ
しやるお酒好き。そしてもちろん
例の輪島塗りレポートの製作者慈
恵ちゃんにも同席してもらつた。
あつ、ちゃんなどと書いてしまつ
たけれど、今や十六才の高校生。
ただ今美大めざして受験勉強中な
のだとか。

撮影後は、奥様のお友達の方々
にも加わつていただき、わいわい
と楽しい試食となつた。
慈恵さん(一口食べるなり)キ

ヤー、どうしよう。おいしいーつ。
田崎 あららら(笑)、はじめから
うれしい感想ですねえ。どうです
か、いしる入りのリゾットは?
奥様 いしるの臭みが消えてる!
ご主人 いやあ、なにしろ初めて
の味でちょっと驚きですね。いし
る独特の臭みがあるかと思つたん
だけども……。地元じゃ、いしるを
そのままもろに食べるわけですか
ら、もっと強くていい気がしま
すね。昔はいしるでご飯を何杯も
食べたんですよ。でも、慣れない
方にはこのくらいがいいのかも。

田崎 今日はリゾットの方にイワ
シとサバのいしる、サラダの方に

イカのいしるを使いました。やは
り多少くせがあるのでほかのもの
と混ぜてみたんです。ただ旨味と
塩味が十分なので、まるでアンチ
ヨビのような感覚で使えますよね。
慈恵さん ご飯の芯がおいしいー
つ。ああーつ、どうしよう、お母
さん、今度作つて。でも、こんな
風に作れるかなあ。ねえ。(一同笑い)

田崎 リゾットはパスタ料理のひ
とつです。から、パスタ感覚でアル
デンテにします。そこがポイント。
お米を洗わないでさらさらした状
態で調理し、少しずつブイヨン
足しながら、蒸し煮のようにする
んです。

ご主人 確か、きのこを入れてま
したよね?

田崎 ええ、すごく細かくしたの
で出汁になつちやいました。いし
ずきのところも細かくすれば十分
食べられる。しかし、珍らしいき
のこをいろいろ揃えていただきま
したね。ありがとうございます。
奥様 近くの山でとれたものばか
りなんです。

田崎 フグもよくとれるんですよ
ね。小振り毒のないもの。パタ
ーソースをかけてみてください。
ご主人 フグは淡泊なのでこのパ
ターソースと合いますね。ただ少
し濃い。若い子にはいいかもしれ



○フグと地元産きのこのリゾットいしるバターソース添え

○ヴェルメンティノー・ディ・サルデーニャ 1997 カーラ・シエンテ

- ①きれいにそうじしたきのこの、かさの部分は薄切り、いしずきの部分は細かくみじん切りにする。「少し固い、いしずきの部分もこうすれば食べられるし、歯応えがでて美味」と田崎シェフのアドバイス。
- ②さばいて開きにしたフグを、ミユスカデ（辛口白ワイン）1といしる1の液に漬け込み30分ほどマリネする。
- ③「お米はバスタ感覚で」をポイントに、洗わないままの米をオリーブオイルで炒める。少し火が通ったらみじん切りのきのこことミユスカデを少量加え、さらに炒める。
- ④前もって作っておいたチキンブイオンを加えてしばらく中火で煮込む。米3合に対しブイオン5合程度用意しておき、量を加減しながら加えていき、煮込む。「パスタなのでお米の歯応えを残すのが美味しさの秘訣」とシェフ。
- ⑤途中いしるを適量入れ旨味をだし、加減を見ながらブイオンを足してとろみを出す。
- ⑥リゾットを煮込む間に、オリーブオイルとバターでフグを香ばしくソテーする。
- ⑦出来上がる寸前に再び少量のワインと胡椒で味を調べ、残りのきのこを入れる。いしるの塩分があるので塩は使わない。
- ⑧小鍋で、ミユスカデを5分の1程度に煮詰め、いしる、生クリームを入れ煮込む。沸騰したら弱火にし、無塩バターを少しずつ加えとろみをつけるように煮る。バターは多いほうがコクがでる。照りがでたら「いしるソース」の出来上がり。ソース用の小皿にうつしておく。
- ⑨米がアルデンテ（少し芯が残る）状態で全体にとろみがでたら火からおろす。たっぷりと皿に盛り、ソテーしたフグをのせ、お好みで「いしるソース」を少量ふりかけて出来上がり。



身の引き締まったフグ。もちろん淡泊な白身魚で代用OK



塩土さんのキッチンで振り切る。これは能登牛の下ごしらえをしているの図

COOK



漆器に負けないくらい色鮮やかな野菜たち



ネズミの手、一本しめじ、こっさかぶり、すすい!?!



イタリアのヴェルメンティノー・ディ・サルデーニャ(左)、フランスのサン・ニコラ・ド・ブルグイユ

○能登牛のしゃぶしゃぶサラダ ベトナム風いしるドレッシング

○サン・ニコラ・ド・ブルグイユ 1997年

- ①水菜は生のままざく切り、ししとうも生のまま輪切り、九条葱は小口切り、玉葱は薄切りで水にさらす。大葉は千切り、かいわれ、プチトマトも適宜切りそろえ、野菜の下準備をしておく。
- ②すだち絞り汁に、同量のいしる、砂糖少々、胡麻油少々、ハラペーニョ少々を加えドレッシングにする。「味はお好みだけど、基本イメージはベトナム料理のニョクナムソース風にするのがポイント。よく生春巻や揚げ春巻に添えられている甘辛酸っぱいソースのイメージ。」
- ③熱したフライパンで細切りベーコンを炒め、炒まったら油を捨ててカリリに仕上げる。いしるドレッシングに混ぜアケセントにする。
- ④別鍋にたっぷりのブイオンを用意。いしるを入れうどん汁ぐらいの濃さにする。これを熱々にした中に、しゃぶしゃぶ用の薄切り能登牛を「しゃぶしゃぶ」して、少し赤身が残る程度に火を通す。
- ⑤しゃぶしゃぶした肉を盛り、野菜をたっぷりふんわりと盛り付ける。上から、いしるドレッシングソースをお好みでふりかけ出来上がり。



ない。ほぐして混ぜるとちよどいい（実際に手で味をほぐしながら）。

田崎 ワインとはいかがですか？

ご主人 濃いバターの味を白ワインがさっと流してくれる感じ。飽きずにいけそう。

奥様 このワインは余りフルーツ、フルーツしてないですね。

田崎 きのこの風味や出汁の味わいにはこういったタイプがよく合います。さあ、ではあまり冷めないうちに、こちらのしゃぶしゃぶサラダの方も召し上がってみてください。器とのコントラストが素晴らしいですね。

奥様 これもいしるの風味がソフト。

友人 いろんな味がミックスされている感じ。私たちは決まった使い方がないのでとてもおもしろいですね。いしるをチキンブイ

ヨンに入れたり、すだちと混ぜたり、リゾットやサラダなんて発想が楽しい。固定概念が取り払われる感じ。

田崎 柑橘系のものと混ぜたのは、ベトナム料理やタイ料理をイメージしてです。酸味が加わると上品な味になる。

奥様 なるほど。普通は大根と茄子を中心に、少しの魚介を入れて煮る「いしる鍋」が知られています。大根を塩で水抜きしているで漬け込む「べんこうこ」もよく食べます。たんにお漬物にかけても美味しいです

友人 この赤ワインはしっかりとした味ですね。今日の料理の場合なんかどうやってワインを決めるんですか？

田崎 もちろん、いしるがポイントです。独特な旨味になにかをプラスして、さらに素材の味を生か



塩土さんファミリー。奥が慈恵さん。右が純永夫人



彩漆会の方々と。料理談義、酒談義、漆器談義…。盛りあがりましたノ



塩土さんが用意してくださった甘エビの山

輪島の居酒屋

さて夜も待ちきれなく、さっそく塩土さんご紹介の店に繰り出すことになった。輪島の町をぞろぞろ歩きとシヤレこみましよう。

まずは、輪島の居酒屋巡りの夜のウォーミングアップとして大衆割烹のカウンターで、初めて「いしるの貝焼き」をいただく。

「貝焼き」は大きなほたての貝殻を入れ物にして野菜などをいしるで煮る料理。お店によっては、エビやイカなど魚介を入れるところもあるが、欠かせないのは大根と茄子。

イカを発酵させたらしいらしく、イカの沖漬けみたいな香りがする。大根と茄子にいしるの旨味が染み込んで美味しい。

「これ、いつてみて」という塩土さんのおすすめててきたのが「ほら」。フグのヌカ漬けて、ほるもんに捨てるもの、ということから付けられた名前なのだとか。

もちろん、捨てるにはもったいなすぎる酒の肴。フグのえらや骨まわりにヌカ独特の酸っぱいような塩っからいような味がこ

染み込んでいる。染み込み系の美味しいものがいっぱいいて、サラリとした地酒がすすむことすすむこと。ほんのりいい気分になったところで、次の店へ。

港を目前にした朝市裏通りの「山海川炭火焼料理なせ」。

うーん、このコーナーにピツタリの店名じゃありませんか。

囲炉裏がしつらえてある座敷が和むんだなあ。ご主人がかかえて火にかけて鍋には、どっさり山の幸てんこもりのきのこ鍋。

「紫色のがしばだけ、黒いのがすすい、くりたけ、すぎひらたけ、ずべり、すみぞめしめじ……」

「あつ、さつきぼくが料理したヤツがある。ごさかぶり、でしたっけ？」

「ごさかぶりはこのあたりの方言でゴミのこと。だからゴミかぶり」と説明してくださるのは、塩土さんの同級生で輪島商工会議所にお勤めの久保田さんご夫妻。この店をご紹介してくださった。

ゴミといっても、ようは枯葉や堆肥のことで、土の下からそれらを持ち上げるように生えてくるところから付けられたのだとか。ケナゲじやありませんか。

それにきのこはこんなに美味しいのにカロリーが少なくてところが何よりエライツ。これならお腹を気にせず、おかわりイケますね、田崎さん。天ぷらだっって安心

です。

また、ここでもフグのヌカ漬けが登場。身のヌカ漬けの横に小さな小さなつぶつぶの固まりのようなものが輪切りになっている。

「なに？」と田崎。

「卵巣です」

「え？ 毒があるのでは？」

「ええ。でも塩をしてヌカで二年漬けてありますから、毒は抜けてます。美味しいですよ。どうぞ」

そういわれても、卵巣だからねえ……と箸先でツンツンしながら、舐めてるように味見する田崎。怯えるなつ。私たちは、あのくさやの漬汁だって飲んだのだから……。

「……。ピ、ピリッとなりますよ。後味が痺れる！ なんか麻酔されたみたい！」

していけば、おのずとワインが決まります。白はしっかりとした旨味に合うように酸味が強すぎないまろみのあるイタリア、サルデーニア島のもの。赤は野菜の風味を持つカベルネ・フラン種を合わせました。

田崎 いやあ、素晴らしいです。料理は器がって感じて今回は違った意味で感激しました。

このあとは、山盛りの甘海老や「かじめ」と呼ばれる素朴な海藻料理がならびはじめ、地元白菊醸造元の地酒が開けられると、思わずみんなでお酒談義になり大にざわい。宴会の時間にはちよつと早い。あれ、慈恵さんもグラス握ってる？ まだまだ十六才、気のせいだよ……、ねえ。

奥様 器の方はいかがでした？ 今日ご一緒している「彩漆会」のみなさんとは、器のコーディネートも勉強をしていますが、輪島塗りをもっと知っていただきたいですね。そのための使い方の提案が目的の会です。

「狸」のカウンターTel0768-22-4876



「輪島」の「輪」は、 きつと人の輪の「輪」。

「まさか、気のせいですよ。思い込みっ(笑)」と塩土さんと久保田さん。私もこわごわ舐めてみると、うん、言われてみれば、舌の感覚がなくなるよう。しばらくしたら体が痺れてくるのでは……と思わなくてもなかったけど、これはたぶん、強烈な塩味とヌカのせいでは？ こりや、お酒のアテには最高ですよ。

田崎さん、意外と恐がり？

ちよつぱりイジけるようにきこの鍋を突っつきながら、当店の隣にあるという酒蔵、白駒醸造元「おれの酒」をぐびり。今夜もまた酒ビンが似合いますよ。

秋から冬になると鍋は「とり鍋」となる。もちろんご主人自らが狩猟でしとめてきた山どりや雉などがメインだ。そう、いわゆるヨーロッパで言うところのジビエ。

やつぱりこも海の幸山の幸が満載だった。そのうえ、まるで昔話から飛び出したような囲炉裏ばたでの鍋料理は、滋味豊かで、舌も心もふんわり癒してくれる。

さて、お酒と鍋で十分に暖まったら、ぶらぶら歩いて次の店へ。おいおいこんなところに店なんかあるのと心配になるほど静かな細

い裏道を通る。不安が募る頃に見えてきたのが、赤々とともった提灯。遠くに見える赤提灯がこんなにいとしく思ったことはない。

「やさとり 一品料理狸」
今度は久保田さんの同級生がやってお店。おまけにカウンターに座ってお客さんたちも同級生なのだとか。塩土さんの同級生が久保田さん、久保田さんの同級生がここの店主。ということは塩土さんとここの店主も同級生ってこと？

「そう、もう、ぼくたち、毎日が同級生なの」と笑うお二人。

気心知れた酒はまた美味しい。実は、このカウンターで声をかけられたのが前出の蒔絵師木下さ

ん。この店の常連さん。そうです、酔った勢いでナンパされたのです。「私も漆器職人だったんですが、今は料理人に変身しました。だから狸！」と笑うのはご主人。なるほど納得の店名由来。

当然ながら輪島は漆器の町。隣り合う人が漆器関連の人であって何の不思議もない。旬のサバ料理やクモダコと里芋の煮付けなど、気取りがないけどちよつと気のきいたつまみと地酒をかこみながら、

漆器とうまいもののお話で夜更けまで盛り上がる。

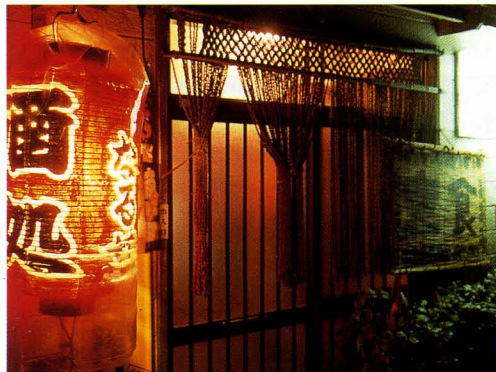
同級生つながり、常連さんからいきなりのお誘い、知人から知人への紹介……とアクシデント的なきっかけがあまりにも多く、面食らうこともあったけれど、そこから素敵な人たちや美味しいものにつなげていったことは、まったく旅冥利につきるというもの。

今回、塩土さんには、工房見学、お店紹介はもとより、お台所を貸していただいたり、食材集めてひっぱりまわしたり、はては運転手までお願いしてしまつて、たいへんお疲れだったと思います。

これもすべて、あの日東京で名刺交換をしたせい。

みなさん、うっかり編集者などという人と、名刺交換などするものではないということ、おわかり

「なるせ」Tel 0768 225900



いただけましたね。

でも、田崎らと盛り上がつてくると、「よし、定置網漁の見学も行きましよう！ 大丈夫。知り合がいるから。絶対見ておくべき」と塩土さん、あなた、おっしゃいましたね。じつは、アクシデント好き？

「行きたいなあ」という田崎の気持ちと、「早起きがツライ……」と逃げ腰のスタッフの複雑な思いが交錯するなか、結局、午前二時という暗やみの中の撮影が出来ないという結論がで、急遽、港の水揚げ見学が変わつたけれど（スタ

ッフ一同ホッ）、実際、港の人たちの出会いもうれしかったし、塩土さんの奥様が用意してくださっただんご鍋の朝ご飯も涙がでるほど美味しかった。

これはこれで、予定外の楽しさなのだなあと実感。

突然のアイディアから始まった今回の旅は、人から人へと輪が広がるように素敵に展開していった。そう、輪島の「輪」は、きつと人の輪の「輪」なのだ。

ちゃんとした名前の由来というものがあるのだろうけど、ともかく、今は、そう思えてしかたない。



サクリ揚げがったきのこの山



左が塩土さんの同級生の久保田さん



いしるの貝焼き。磯の香りが写真からも香るでしょ



右が舌も痺れる(ウソ)フグの卵巣のヌカ漬け



身も心も温まるきのこ鍋。冬はジビエ鍋だ