

水無月活鱧料理四五〇日より

一 尻付南蛮漬 焼葱、赤唐辛子

一 碗 ぼたん鱧 新じゃが、菜
たまき梅、木の芽

一 造り 鱧切り落し 笹茗荷、花穂、蘇
梅醬油、山葵

一 焼物 山椒照り焼 粒山椒、木の芽、
菊花がぶ甘酢漬

一 揚物 巻き揚物 あずばり、小茄子、青唐
素塩、美味汁

一 食事 ちらし寿司 絹きや、錦紙玉子、
きり梅、蓮根、木の芽

一 香物 一止碗 虫し 美酒の卓
海鮮山鮮

茨城県石岡府中酒造

一九一九年の春、二坪(三三平方)は足らずの田んぼに植えた

渡舟の種もみ……。渡舟は、おかし茨城で栽培されて

いた酒米。明治から昭和初期の頃の事です。この絶滅品種

を復活。そして酒造り。真産米で酒を造る。夢を、現実

にした府中酒造常務山内孝明さん。二年かけ種もみをとり

名前から未知の米での酒造りをスタート。一九九五年、ついに

納得できる酒ができた。関東信越国税局酒類鑑評会で入賞。

酒屋の石沢と飲会。話を聞いた頃、茨城にスッゲ酒が生まれた。

「ハイ、とんなの復活米だよ。渡舟。山田錦の親にあたる品種で、

高精白しても良い性質なんだ。」マウリン、スロマンがひとつは生まれた。

「神力より旨いかな。」そんな会話を交わしていた。昨年、幻の日本酒を

飲む会、川崎支部、木陰、清月、粹人、益で渡舟を取りとり、山内孝明さん

も、いらして、二次会で私の店で少し話をした。熱血男多という感じで

礼儀正しい、好青年。おれは燃えてるぜ。というオーラを全身から出

して来た。今年の二月、田圃調布のうなぎおやじが、沢木イブスキーの

府中管行こうぜ」と云うので、行こう行こう」と云う話になり

た。い時期にドカドカとおじやましてしまった。石岡は筑波山系に

源を流する湧き水に恵まれ、「府中六井」と呼ばれ、鉄分をまたたく

含まない、中軟水の酒造りに適した仕込み水とし、西暦八五四に

初代から百数十年の歴史ある蔵だ。昔勘定場だった部屋で、

予定時刻を大にはに過ぎてまで色々な話を聞かせてくれた。居る。

流れてる井戸水。調湿機・酒米研究会。山沿いの清流を利用した

田んぼ。私は本物が大好きだ。これからも茨城米で日本一の酒を

醸して下さい。旨い酒いもありがたう。(米)