

水舞
海山便り

前略者下元喰下元様

六月の古名、水無月は、暑熱のため
に、泉が涸れて水がなくなるからとか。
あるいは、早苗がみなつきたるからとも
いわれています。じめじめと蒸暑く
過ごしにくい季節ですが、生ビールが
旨くおこきますよね。冷たい吟醸
酒も、がんばった人にはスルスルと喉
ごしの良いものです。肴は、ひと雨
ごとに旨くなる魚介類や鮒、鯛、伊
佐木、天然の岩牡蠣も鳥羽の方か
ら出始めました。暑い時期ですが、
鯉はサト湯に通し氷水で冷やし、
さっぱりと梅じょうゆで。七八年もの
の岩牡蠣は、殻をこじあけ四分
に切り分けます。コリコリのひきの部
分、養食が乏しいは、大き目の貝柱、ミ
ルキィは肝の酸と浜味、生酒と良く合
ります。特に花桓七衛門の生原酒、酒一筋
生赤鶴雄町又は生詰渡舟、本数の少
ないお酒ですが、絶妙な取り合わせです。
牡蠣の磯の香りと若いうれしこな生酒
の香り、それとこれで達成された酸の旨
みの寄り合、喉ごし重複舌の上支酒
が流したあとに磯の残り香と呼醸香、
毎々二、三杯がちょうどいいです。(3)

海・山・野・川の恵み
旬の素材を、日本全国から
取りました地酒で楽しむ店。

新酒	菊姫	神力	糸歩
桔梗	浦霞	酒一筋	大吟坐古
九代目	霧塔	天狗舞	山鶴
梅	手取川	萬寿泉	田酒
桃	能代	ヘト!	人毛
梅	富久長	満寿泉	手毛
梅	米百俵	ヘト!	糸歩
梅	大吉	糸歩	大吟坐古
梅	梅生	糸歩	糸歩

美西の卓活魚割烹
(川崎) 海鮮山鮮
川崎市中原区市坪152
TEL(0433)4111
営業時間 11時~23時
12P.m. meshnet
cy / umiyama

水無月活魚料理 四五円

次城県石岡府中酒造

雀舌南蛮漬 焼葱、赤唐辛子

碗 ほたん鱧 新じゃく菜
なまき梅木の芽

造り鰯切り落とし 梅花荷葉花穂
梅醤油、山葵

飛物山椒照り焼 粒山椒木の芽
菊花がま酢漬

揚物巻き揚げ 素塙、美味汁
あずぼう、小茄子、青唐

食事ちらし寿司 繪巻や 錦紙玉子
ちきゅう梅、蓮根木の芽

鶏の正碗盛し海鮮山丼
美酒の卓

一九二九年の春、一坪(三三平方尺)足らずの田んぼに植えた
渡舟の種もみ。渡舟は、む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
を復活させて酒造り県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、二年かけ種もみをアリ
納得できる酒がでた。東信越国税局酒類鑑評会で入賞。
去年から未知の米での酒造りをスタート。一九二五年、ついに
酒屋の石沢と飲んで話を聞く。茨城にスケレ酒が生れた
「アーヴィング復活米だよ。渡舟」「山田錦の親にあたり品種で
高精白しても良、性質など」。「アーヴィングがひとつ生まれた。」
飲む会、川崎支部・木陰清月料人盆で渡舟を取り上げ、山内孝明さん
礼儀正しい好青年。あれは燃えてるぜ」と、ラオーラを全身から出
して、二次会で私の店で少し話をした。熱血男など、感じで
しゃべった。今年の二月、「田園調布のうさぎおやじが茨木イバラギーの
府中晉行(うざぎ)」と云うので、「うわー行こう。」と云う話にな
れし、時期にドヤドヤとおじゃましてしまった。石岡は筑波山系に
含まない、中軟水の酒造りに適した仕込み水とし、西暦一八五四年
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
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つもあります。榮(酒母)