

海山便り 29年

弥生旬魚旨酒

前略、各べえ、喰べえ様。

2月19日、21日東北へ酒蔵訪問の旅へ行ってきました。上野発の寝台特急はくつろいで目指すは極寒の青森です。さぞく予習の喜久泉大吟醸斗壇取で旅の安全と旨酒旨肴の出会いに乾杯小宴会で盛り上がり、車掌さんにチヤッとおこころを受け、皆寝りにつきまじった。さて予習の蔵は？、そうです。「田酒」の蔵、西田酒造店です。朝の時の分青森駅は雪の中でした。石川さゆりの唄の世界をたどって、すけえーと喜び、市場食堂で市場朝飯定食をかきこみ、タクミで蔵へ。朝前羽州街道の合流地油山に蔵は雪景色の中でえーんとあった。西田さんとお会いするのは初めてだ。蔵へ入るといつもそうだが、ピリッと辰持ちが引き締まる。西田さんはスッカとしたとても辰持ちの良い人だった。「私はひねた酒はきらいです。

21日、喜久水酒造を見せ頂き酒を、利酒、能代産電の尾の旨と、ミルキーな味を確認。いいなあ、能代は。「天洋酒店浅野さん本場に彩々有難う御座居ました。喜三郎社長、二〇二年のお約束楽しみにしています。さて秋田から新幹線二つちに乗って大曲へ。秋田清酒(株)川穂・出羽鶴酒造訪問です。米どころ仙北の平野の中心に位置し大正二年に創業という歴史ある蔵だ。若たな、伊藤洋平氏は店にも来て頂き酒も汲み交わしている。会議室で旨、白の白衣に着替えて、蔵で蔵の様な蔵で蔵も案内してもらった。技師長佐渡さんの分かりやすい説明で初めて蔵を見学する人達も、色々な知識を深めたようだった。出羽鶴の仕込水は軟らかい水だった。川穂の水は対照的にはきりりと硬水で、この蔵の酒造りは水に合わせた酒造りなのだ。出来上がった酒には水ぶせは感じなかった。まあ、それが蔵の技術の卓越した技の飲ませ所であり、スゴいであるのだ。川穂の山廃酒母室は個室で、速醸とは別の部屋で仕込んでいた。山廃に力を入れているのがとても良かった。品評会に山廃酒を出品した

「青森の酒はどんなお酒を飲んだ事ありますか？」秋田の酒質は私には分りません。スゴい絶対の自信に満ちている。西田酒造店の酒揃いも実にスガッとしている。炎籠にして軽快な味わいの「喜久泉」そして米の旨みが生きた旨口の「田酒」最近では幻の「米古城錦」を復活させ醸している。純米酒6種、喜久泉は糖類は一切使わない普通酒を入れても7種スガッとして、さうやう安心して飲めるようにピカピカの蔵の中を見せて頂いた。魏室が3室もある全量槽で搾られる。会議室で酒母も飲ませて頂いた。貴重なたまご味舌験でした。特選田酒の田酒も旨く輝いています。此中本場に有り難う御座居ました。さて次なる目的地東能代へ向け我々「奥羽本線特急」かましがりに乗り込みました。途中車内の窓からトニネル研究所の看板を見かけ、おとどろき、あがりPMは34分「天洋酒店」浅野さんの持つ東能代へ到着。今日中にトニネルを見てしまおうと、旧鶴形トニネルへ。喜久水酒造平沢喜三郎社長自らお出迎えで「ウオー、良く来た」と石澤と抱擁の再会だ。

事があるそう。「結果はさんさんでし」と笑った。やまなあと僕も石澤も笑った。川穂には、六舟という吟醸酒がある。蔵に昔ながらの酒槽(酒をしぼる道具)が六槽も並んでいた。4槽並んでいる真中の二槽であらば、西側の二槽を押し切るという話だった。杜撰である。スゲー一言だ。しばし押し切りの残り酒も飲まして頂いた。蔵人達のしほりの現場を見てみたかった。でも、何となく見て聞きた様な長もする。槽のきしみ、原酒の芳香、胸の中に染みこむ香りである。こうして三日間の極寒の東北酒果、童ろ蔵元訪問の旅は、旨無事に終え、ラベルの向う側を見聞味わい、嗅ぎ、より一層酒の旨みを感じている。今日この頃であります。大曲りからの新幹線こまちでの帰りお弁当売り切れという事態、洋平氏のおみやげを覗くと、ソーセイ、三分の数々、有りかたや、皆諸手をあけての洋平さん替り美大盛り上がり宴会に突入という落ちもありました。「ミニの私と石澤は眠りにつき、夢の中で酒を飲まいました。蔵元のみねさん本場に良い旅にして頂き、ありがとうございました。これからよろしくお願いします。」

平沢社長は、豪快な人だ。JR東日本から山ごとトニネルを買ってしまった。何のために？吟醸酒を貯蔵してしまおうというのだ。近年吟醸古酒が話題になって、様々な形で、熟成酒古酒の試みが行なわれている。それを明治33年構築全長100mのトニネルの中に、中川君の酒も寝ている。大吟醸「高橋良吉」喜久水酒造社氏さんの名の酒だ。二〇〇〇年までこのトニネルで熟成の眠りに使っている。トニネルに入るとすぐ右の壁に自分の木札を見つけた。小踊り満面の笑みでいた。その夜能代の居酒屋でらぼうで喜三郎社長と楽しく飲んだのですが、二〇〇二年に向かて何かしようという事になり、トニネル前と、我海鮮山鮮の店とで二〇〇〇年の引日から元日に向かい二次元中継イベントをやる事になり、なんと「醸蒸多知」を二本頂けるという話になりました。かたまたちというのは、特別大吟醸朱金泥能代醸蒸多知というお酒で、喜久水酒造の秘蔵酒。1リットル10万円という代物であります。スゲー話だ。僕らはちやんと疲れもあったのか、あまりガガッと飲めなかったのですか(私はエニシカかきまきたなという所)。川穂の人産はあまり飲まないなどとハッパをかかれ、ちやんと悔しい夜でしたが、平沢社長次回はリベンジで二とんやりしましょう。

海山野川の恵み

旬の素材を、日本全国から
選りすぐり地酒で楽しむ。



美西の卓酒、海鮮山鮮
川崎市中原区市坪152
044(433)4111

調理店 渡辺栄治
海鮮山鮮 ススメ約承ります。

純米吟醸大吟醸酒	越前花菱酒	天狗舞花酒	田酒	上手	伝心	能代	衣の山
純米吟醸大吟醸酒	越前花菱酒	天狗舞花酒	田酒	上手	伝心	能代	衣の山
純米吟醸大吟醸酒	越前花菱酒	天狗舞花酒	田酒	上手	伝心	能代	衣の山

三月六日、酒一筋、利守酒造の弘充さん

弟の信ちゃんを交えて、新ラベル備前前

酒を樂しむ会を行ないました。雄町米

で酒を造らしたら、右に出る杜氏はない

但馬杜氏、田村さんの酒です。備前大麴

では込んだ純米大吟醸(50%)を筆頭に、

コストパフォーマンスに優れた品揃いで、私達で

さえ「安すぎるなあ」とも思う程の価格帯。

赤磐雄町備前を世の中の人に知りしめ

る。多くの酒ファンに楽しんで頂きたいと

う事でしょうか。あまり酒が売れすぎて

私達の売る分や樂しむ酒が無くなると

しまうのも困る。複雑な気持ちも入りま

海鮮山鮮では常に五、六種の酒一筋、赤

磐雄町米で醸した酒を置いてあります。か

備前三リンゴの飲み比べ、有との相性など

色々試すのは、新しい発見あり、至福の喜

びありで、楽しい会でありました。左記は当

日の海鮮山鮮料理です。

弥生 旨酒備前酒一筋

春告美味有の宴

前菜

石垣芋、蕨豆腐、
菜の花、
小豆、
卵、
梅、
活

焼物 目張の鰯粕漬 ふしよ卵、
ゆり根、
銀杏

揚物 小枝かき揚 三葉、
美味汁、
素塩

割鮮 白魚おどり ほたん海老

食事ちらし寿司 青柳、
平貝、
刺身、
初鰯、
天葱、
豆腐

汁 鮮鰯鍋 天葱、
豆腐

香の物 平成十二年三月六日

旬魚旨肴 初立貝 天然

一年中どこでも食べられるほどで

すが、かつては豊漁と不漁の差が激

しく、高値を呼ぶこともありました。

近年養殖技術の確立もあり、安

定した値で売られています。天然

物は殻が厚く、丸みを帯びた反対

側が色濃く、平なのが特徴です。

この時期大きい物は、白子、卵巣

を抱えています。刺身はもちろ

ん、殻ごと焼いて醤油をたらし、熱々

をパクリ、香ばしさと共に、初立の

甘味も旨い逸品です。貝のふも、

コリコリとした食感も、海山では

洋風焼もします。牛乳、小素粉、バ

ター、白味噌を加え、白ソーすを作

ります。初立を切り分け、バターで

焼き、菜の花、竹もい、緒に炒め、

白ソーすで和え、殻にもとし、パルサン

チーズをふり、天火で焼きます。女性の

方には好評です。酒は、今の所、酒一筋

の大吟醸にこり、合いますよ。おにこり

酒なのに、キレが、バツグンの辛口酒です。

白魚おどり 1000 初鰯 刺身、
天葱、
豆腐、
1200

針魚 昆布、
じめ、
押し、
寿司、
1000 春旨貝 焼、
でも、
1500

目張 焼物、
1500 平貝 大、
つ、
貝、
1500

のれ それ、
生、
酢、
500 ほま 地、
蛤、
700

生 ぼ、
たん、
海、
老、
700 菜 蝶、
小、
柱、
揚げ、
1500

活 鰯、
揚、
蟹、
1500 活 魚、
石、
鯛、
1000

鮎 並、
鮎、
鯛、
3500 鮎 並、
鮎、
鯛、
3000