# 二〇〇〇年 海山便り37号

# 神無月

10月は、神様が出雲に旨い酒を飲みに行ってしまいます。

前略呑兵衛、喰兵衛様。
梅雨時以来ひさしぶりの海山便りです。
我、海鮮山鮮も、八月で丸五年を迎え、福井の梵のお酒で乾杯しました。酒友達と楽しい大宴会唄大合唱大会で盛り上がりました。梵さんには特殊薦(こも)付き大樽を頂きありがとうございました。薦は店に飾らして頂いてます。
9月には、幻の酒を飲む会、川崎支部、木陰浮月粋人盃、第42回で宮城県の日高見(ひだかみ)を特集しました。
蔵元の平井孝造さんも来られ熱い酒造りへの情熱を聞き、まだ非売品の「天使の気まぐれ」の秘話など、とても勉強になり、新しい日本酒の可能性、未来の吟醸酒の未知なる世界の挑戦という感じで、これからの日本酒業界は彼らが引っぱっていくのだろうの期待と、夢に溢れた会になりました。
平井さん、これからもがんばって下さい。

さて、10月は酒の月です。もともと酒の字にはサンズイが無くて酉(とり)の字だけでサケだったんです。干支(えと)で、いうと酉は10番目で10月が酒の月というわけです。それに10月は新米の実る月ですね。その穫れたての新穀でお酒を作った月という事で昔から10月は酒の月といわれていたのです。この時季になると蔵元では酒造りの準備に入ります。春にしぼった新酒は熟成され、まろやかなうまみタップリの酒に成長していくのです。酒蔵の庫内の温度と外気の差が無くなるころ出荷されるお酒を「冷やおろし」と呼んでいます。旨うまそうでしょ。春造られ夏を過ぎ秋が来てお酒はまろ味を持って来るのです。グッと味が乗ったお酒に、実りの秋の肴、魚達も脂をたくわえ始めます。珍味も、あん肝、白子、生いくら。活皮はご肝醤油あ～ぁ、秋っていいねェ

## 日高見 宮城旨酒
## 秋の海山美味料理

一、前菜 柿釜白和え(ブルーチーズ風味) 鮭 石川小芋 金目鯛薫製
一、刺身 秋刀魚、戻り鰹、車海老 ミミ、赤貝、活蛸、関鯖
一、焼物 馬鈴薯(じゃがいも) 落ち鮎うるか バター焼 舞茸 銀杏 白子 す
一、揚物 秋茄子 活穴子巻 [illegible]海老真薯巻 (赤塩 美味汁)
一、鍋仕立 松茸 豆腐 茼蒿 三つ葉 南部地鶏清汁仕立 柚子

第四十二回 木陰浮月粋人盃
平成十二年九月十九日
美酒の卓 海鮮山鮮

# 神無月旨肴

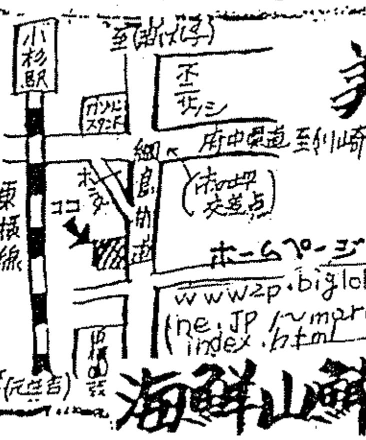
秋鯖(さば) しめさば 800 へばてら寿司 1000
戻り鰹(かつを) 刺身・たたき 700～ 手こね寿司 1000
養生牡蠣(なまがき)(大) 生ぽん酢 600 洋風焼 700
北海旨魚 きんき 塩焼 煮つけ 3000
生ぼたん海老(大) 750～
えぞほら貝 1500
平貝 600、栄螺(さざえ) 1500 (貝は生・あぶり 洋風焼 各種)
北寄貝 700、床伏 600
鮑(あわび) 750～ お造り ステーキ 4200

松茸 豆腐小鍋仕立 1200
土瓶蒸し 1200
秋茄子(なす)、穴子炊き合せ 700
小柱(こばしら) 茸、車海老かき揚 800
吹寄せ 鮮 煎餅 栗、かき揚 700 銀杏 松葉 結び昆布
石川小芋 鴨あんかけ 700
(南蛮) 太ちうお あぶり焼 1500 北海道もの 生うに 1500
活穴子 白焼、天婦羅 穴子湯びき寿司
鱧(はも) 松茸小鍋仕立て 1500
白子 ぽん酢 700 ゆば巻揚 1200
活皮はぎ 肝醤油 入荷時

## 海、山、野、川の恵み

## 旬の素材を、日本全国から
## 選りすぐった地酒で楽しむ店。

| 純米吟醸・大吟・古酒 | | |
|---|---|---|
| 越前梵 | 菊姫 | 酒一筋 |
| 天狗舞 | 花垣 | 富久長 |
| 田酒 | 満寿泉 | 浦霞 |
| くどき上手 | 手取川 | 渡舟 |
| 伝心 | 萬寿鏡 | 亀の翁 |
| 能代 | ヘト！ | 諏訪泉 |
| 千代の園 | 山鶴 | 出羽桜 |
| 神力 | 焼酎 九代目 | えびす樽生ビール |




美酒の卓 活魚・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市ノ坪152
044(433)4111
ホームページ www2p.biglobe.ne.jp/~marcy/index.html
調理店主 渡辺栄治
海鮮山鮮コース予約承ります。