

この経済危機にどう対処すべきか

中国料理界の トツプに訊く

生ハムとワインで勝負！



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月の一品／龍天門の烧烤油燻

友田晶子の

気になる日本酒

舌に逆らわれない酒、 酒田「初孫 魔斬り 生酛純米」



1800ml 2,481円
720ml 1,244円
3000ml×6本 2,640円

寿司屋で長居は野暮といわれるが、お刺身に酢メに炙りに煮物・・・とお酒にびつたりのアテをリクエストに応じてライブで出してくれるあの形態が大好きな私には、握りを数個つまんでハイおしまいとは到底できない。

最近通っているお寿司屋さん、握りさえもお酒に合うように握ってくれ、おつまみの間に上手に盛り込んでくれる。これはありがたい。

ここで出されるのが山形は酒田の名産「初孫」の生酛純米。

日本酒度+8だけど、生酛造りのせいかまろみがある。冷やだとすつきりなめらかで、お燗だとキュツ

と引き締まった芯のある風味になり、おつまみや握りの邪魔にならず、旨みを手引き出してくれる。いやいや、これが飽きない飽きない。たとえばお酒好き二人なら一升は軽くいけてしまうほど。

ちなみにこの辛口、「魔斬り(まきり)」という別名がある。魔斬りとは、酒田に伝わる漁師が使う切れ味のいい小刀のこと。魔を斬ることから魔よけの縁起物でもあるらしい。この風味にびつたりの小粋なネーミングではないか。

初孫といえば、吉田健一のエッセイ「酒肴酒」のなかで「ぜんぜん舌に逆らわれない酒」と評されていたの

を思い出す。なるほど、さりと一升いけてしまふのはまさに「舌に逆らわれない」ためかもしれない。

そういえば、酒田には「ル・ポトフ」という伝説のフランス料理店があった。オーナーは、かの淀川長治氏に世界一といわしめた映画館「グリーンハウス」を作った故佐藤久一氏。その豪奢な造りは地元はもとより全国の映画関係者の度肝を抜いたが、一転、すべてをなげうって東京に逃避。その後酒田に戻りこの店を開いた。辻静雄、ポール・ボキューズに師事し、酒田の食材を使った贅沢な料理を採算度返して提供した。この久一氏、初孫の蔵元の息子である。詳しくは「世界一の映画館と日本一のフランス料理店を山形県酒田に作った男はなぜ忘れ去られたのか」(岡田芳郎著、講談社)にあるので、ご興味ある方はそちらを。オーナーがご存命のときに一度レストランに行ったことがある。久一氏自らサービスをしていたのだ。きれいな白髪とコック服が印象的な優しい老人だったことを「魔斬り」を一升空ける頃に思い出した。

東北銘醸株式会社

☎0234-311515