

## 酒と料理の楽しみ方

日本酒は一般的に「食中酒」として嗜まれている。より酒に合った料理を、または料理に合わせて酒を選択することが出来たなら、酒の楽しみ方は更に幅が広がるだろう。今回は、そんな酒と食とのペアリングについて、料理店の協力の下、中田英寿氏と浦里美智子氏に語ってもらった。

まずは酒と食との組み合わせ方について、お二人に意見を伺おう。

「日本酒は色々な料理と合わせられる幅がありますよ」（美智子氏）

「確かに日本酒は様々な料理に合うと思います。でも、一般の消費者は、ある程度限定してくれた方が手に取りやすいと思います。食中酒というような言葉だと、なんでも美味しい」といつているのと変わらないので、結局手に取りづらいと思います」（中田氏）

そんな中で、分かりやすく合わせやすいのは「同調」と美智子氏。さっぱりとした酒には淡白な味わいの素材、甘さを感じる酒には同じく甘味のある料理など、香りや味の方向性を組み合わせるのが同調。結城酒造のお酒が口当たりが柔らかくふくよかな味わいなので、肉じや合わせるのもお勧めという。同調は、ワインと料理のマリアージュでも基本とされる概念だ。だが、ワインと日本酒ではそもそも役割が違うと中田氏は続けた。「酸味が強いワインは、料理と料理の間を切る役割を持っています。対して日本酒は酸も低く、どちらかと言えば食事そのものの美味しさをサポートしてくれる役だと思っています」。欧米と日本の食文化の違いと同じように、同じ食中酒でもワインと日本酒の本質は異なる。また、ぜひ試してもらいたいのが酒器の違いによる味の変化だ。日本酒の酒器

## もに語らう

# 英寿 楽しみ方

次は「酒と食のペアリング」をテーマに、浦里美智子氏に語っていただいた。食事に舌鼓を打ちながら、感想を交えてお届けする。



冬ヒラメのポワレ クリームソース  
結ゆい一番星

常陸牛のローストビーフ 和風ソース  
結ゆい純米大吟醸

たとえば猪口だが、中田氏は「同じ日本酒でもワイングラスに注いで飲むと味が変わる」という。チューリップ型をしたワイングラスの形状は香り高い酒を楽しむのに適している。特に吟醸酒はワイングラスとの相性が良い。味覚は嗅覚と密接に関係している。香りが変われば当然、味の感じ方も変わるのだ。

今や世界中で楽しまれているSAKE。日本酒を世界に広めていくには、日本酒専用の日本酒グラスがあるべきだ。そう考えた中田氏は、酒器の開発も手がけている。中田氏は「皆が皆ワイングラスで日本酒を飲む方がいい、という押し付けではなく、あくまで消費者に違いを楽しんでもらうための提案です」と語る。肴も、飲み方も、正解はひとつではない。もちろん温度帯の差もある。色々試し、自分ごとのペアリングを見つけるのもまた、日本酒の楽しみ方のひとつだ。中田氏は、その選択肢を増やしてくれる。

### 「結ゆい 純米大吟醸」 とのペアリング

今回は、美智子氏の行きつけという「ナチュラセンスいのせ」にて、結城酒造の日本酒に合わせたメニューを特別に饗してもらった。もちろん、素材は茨城県産の美味をふんだんに使用する。同店には三人のシェフがおり、それぞれが和・

洋・中一流の店で修行を積んだプロフェッショナル。最初のペアリングは、「結ゆい 純米大吟醸」と前菜二品。同店自慢のフレンチ、そして中華の定番品だ。

フレンチのメニューは「常陸牛のローストビーフ 和風ソース」。茨城県が誇るブランド牛・常陸牛。県内の指定生産者が丹精込めて育てた良質な黒毛和牛で、料理人からも高い評価を得ている。力強い脂の旨みも特徴的だ。フレンチのシェフ・林武人氏はそんな常陸牛を活かしつつ、合わせる純米大吟醸の香りを立たせるよう醤油ベースのシンプルなお酒を選択。ソースには同銘柄酒を使用している。「この純米大吟醸が、最後に残る脂の独特な甘みをうまく切ってくれる。甘みはあまりなくて強調しないぐらいの苦味がある日本酒がいいかな」と中田氏。

この一本について中田氏は「最初に甘みのパンチがあるけれど、次に苦味があつて意外にスツツと甘みを切る。料理に合わせてるのはなかなか難しいかも。このお酒だけで満足出来てしまうので、料理と合わせるなら口の広い平杯のような器に注いで香りを少し飛ばすかな」とも評する。

そして中華のメニューは「二種焼売の盛り合わせ」。茨城県オリジナルのブランド豚ロースポークを使った大ぶりの焼売は同店でも人気のメニューで、美智子氏もお気に入り。逸品だ。二種目はシンプルなお酒に合う逸品だ。二種目は「ロースポークと純米大吟醸酒粕」。二種目は食感も楽しい「海老・鶏肉・ロースポーク」。焼売に酒粕という組み合わせは意外に思えるが「大吟醸酒粕の甘みと豚の旨みが良く合う」と中華担当・猪瀬文俊シェフも太鼓判の出来。中田氏も美智子氏も「二種とも美味しい」と笑顔を見せた。同調の甘みがあつて少しサポートしてくれる「赤磐雄町米」にも良さそうだ。

ちなみに、この酒なら「揚げ豆腐にも合うのでは。ほんのりとした甘みを

