

スーッと感じる、強くないさっぱりとした
 館で」と中田氏。皆さんも是非、あれこ
 れと想像を膨らませながらペアリングを
 楽しんでみてほしい。

「結ゆい 一番星」との ペアリング

次なる酒は、地元結城市で栽培された
 「一番星」という飯米を使った一杯。爽やか
 な黄緑色のラベルが食卓に映える。そんな
 一本に合わせるのは、林シェフのフレンチ。
 テーブルに運ばれてきたのは「冬ヒラメ
 のボワレ クリームソース」。茨城県を代
 表する魚といえばヒラメ。淡白ながら旨
 み成分のイノシン酸が豊富な白身は生で
 良し、煮て良し、焼いて良し。特に脂が
 のった冬ヒラメの美味しさは格別だ。力
 強い味のお酒。にこりの甘みに、脂がのっ
 ていて同じく力強い味わいの冬ヒラメを
 組み合わせました。二者との相性を考え
 て、煮切った一番星を使用したクリーム
 ソースを選びました」とシェフ。ナイフを
 入れれば、その身はホロリと柔らかく
 ソースに絡む。ちなみに、「さっぱりした
 魚にはキレの良い酒、脂がのっている魚や
 肉にはアミノ酸多めの強いお酒が合いや
 すいと思います」と中田氏。続けるよう
 にこの酒を味わった中田氏は「この一番
 星は幅広く色んなものに合いそう。ふ
 んわりした苦味がある中で、最後に甘み
 がふわっとあるので。甘みが強すぎない
 肉料理にも合うかな」と頷く。日本酒は
 懐が深い。洋食にも臆せずどんどん合
 わせてほしい。

「結ゆい 赤磐雄町米」との ペアリング

次なる組み合わせは、結城酒造売れ筋

美味とと

中田 日本酒の

酒を楽しむとき、そこに美味あり。

中田英寿氏と結城酒造杜氏・
 美智子氏の推薦する「ナチュラルセンスいのせ」の



石挽き手打ちそば
 結ゆい池田酒店別誂



ローズポークの角煮
 結ゆい赤磐雄町米



の「赤磐雄町米」。既に蔵での試飲でも
 「初心者から上級者まで飲みやすい」と
 評価されていたが、食事とのペアリングも
 しやすくと中田氏は頷く。「基本、何に
 も合いますね。食中酒として良いと思
 います。甘すぎず、バランスが良いので負
 が少ない。ほんのり甘い味からスーッと始
 まって、ほんのり苦渋い味でスーッと消
 ていく。さて、そんな一杯と合わせるの
 個性の強い中華料理。「ローズポークの
 角煮 茨城・溜沼しじみの酒蒸しを使った
 バリエーション」だ。豚肉はイノシン酸、
 しじみはコハク酸が豊富。更に、酒蒸しに
 「赤磐雄町米」を使う。旨みに旨みを掛
 け合わせた、満足度が高い濃厚な味わ
 いだ。中田氏の言葉通り、香辛料の効いた
 個性的な中華も「赤磐雄町米」はマツ
 する。

「結ゆい 池田酒店 別誂」 とのペアリング

日本酒と言えば、やはり和食。次なる
 ペアリングの題材は「蕎麦」だ。蕎麦と日
 本酒は江戸の頃から切っても切れない
 仲。良い蕎麦屋には良い酒があるとこと
 ても過言ではない。さて、蕎麦と言え
 ば茨城県との関係も深い。常陸太田市を
 原産とし、県内で生産される「常陸秋
 そば」は全国の蕎麦通からも高い評価を
 得ている。ナチュラルセンスいのせで和食

を司るのは、林武人シェフ、猪瀬文俊シ
 フの父・猪瀬創氏。県内屈指の蕎麦産地
 でもある地元筑西市の蕎麦粉を石臼で
 自家製粉、手打ちした蕎麦を提供す
 る。合わせる一杯は、地元の酒販店のため
 に実験的に仕込んだ特注品。麴米に山
 田錦、掛米（醗造りに使われる米）に赤
 磐雄町米を贅沢に使用し、原酒ながら
 度数14%と低アルコール風に仕上げてい
 る。芳醇でフルーティな香り、口当たり
 の軽さが印象的だ。別誂は、「爽やかな
 甘みがあつて軽い分、デザートとも合
 と思います。ケーキでもクリームでも」
 と中田氏。食後のデザートにも良い一本
 だろう。

日本酒は和食と合わせるもの、とい
 うのは先人観でしかない。中田氏がプロ
 デユースする「CRAFT SAKÉ WE
 EK」では、世界各国の多彩な料理との
 ペアリングを提案。「これしかない」とい
 う固定概念に捉われないことなく、世界
 中の人々に日本酒を楽しんでもらいた
 い。それこそが、中田氏の願いであり、日
 本酒のペアリングの本質ではないだろう
 か。そして、山あり海あり、農業大国の
 茨城県が誇る美味なる食材と日本酒の
 組み合わせも是非、堪能していただ
 きたい。



INFO

ナチュラルセンスいのせ
 【住所】茨城県筑西市伊佐山125
 【電話】0296-28-0400
 【営業時間】11:00~14:00、
 17:30~21:00(金土~22:00)
 【定休日】要問合せ