

## 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るならば、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らってもらった。

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ね」(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。食中酒という言い方は、言葉だと、なんでも美味しいというイメージと変わらないので、結局手に取りづらいついて、お二人に意見を伺おう。」

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、肉じゃがなど。例えばホックリした干し芋にも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えます。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

スーッと感じる、強くないさっぱりとした「館」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には、林シェフのフレンチ。テーブルに運ばれてきたのは「冬ヒラメのポワレ 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よし、煮てよし、焼いてよし。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。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、最後に甘みがふわつた苦味があるので、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。洋食にも臆せずとんとん合わせてほしい。

## 「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

## 美味とともに語らう

# 中田 英寿 日本酒の楽しみ方

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

次は「酒と食のペアリング」をテーマに、  
浦里美智子氏に語らっていただいた。  
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。看も、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めるのもまた、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「ナチュラルセンスいのせ」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



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いと中田氏は頷く。「基本、何にでも合いますね。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担が少ない。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えていく。さて、そんな、杯と合わせるの個性の強い中華料理。「ロースポークの角煮 茨城、潤沼しじみの酒蒸しを使ったパリエーション」だ。豚肉はイノシン酸、しじみはコハク酸が豊富。更に、酒蒸しには「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」はマッチする。

## 「結ゆい 池田酒店 別荘」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、言っても過言ではない。さて、蕎麦と言えは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

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すように、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ソースを選択。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いい。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。料理に合わせるのに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の逸品だ。種目はシンプルな「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ターしてくれる「赤磐雄町米」にも良さそう。

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も司るのは、林武人シェフ、猪瀬文俊シェフの父・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。別荘は、「爽やかな甘みがあつて軽い分、デザートとも合うと思います。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、というのは先入観でしかない。中田氏がプロデュースする「CRAFT SAKÉ WEE 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。



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