

「日本酒」と料理

野瀬隆平

お気に入りの店がある。お酒が呑めて料理が楽しめるという何の変哲もない小料理屋である。カウンターとテーブル席の他に、6～7人が座れる半分個室のような囲われた一角があり、周りに気兼ねすることなく自由におしゃべりが出来る。

気に入っている理由の一つは、日本酒の銘柄が多く取り揃えてあることだ。日本各地の地酒、40ほどの銘柄がそれぞれの日本酒度とともにメニューに載っている。その中から、自分の好みや料理に合ったものを選ぶのである。呑んだことのある銘柄もあるが、初めてお目にかかる酒もある。

先日の集まりでは、和歌山出身の女性が初めて参加することになり、歓迎の意味を込めて和歌山の地酒を呑もうと思った。幸いにしてメニューに「黒牛」というのがあり、彼女もこの酒なら知っているというので迷わず注文する。

口に含むと、辛口ながらフルーティーな味だ。これなら料理の味を邪魔せず食中酒としても飲める。しかも、値段が高くないのも良い。

酒も入り、皆の話しが盛り上がったところで、黒牛が飲み尽くされた。さて、次は何を呑もうか。同じ酒では能がない。再びリストを眺めると、もう一つ和歌山の酒に「紀土」というのがあった。キッドと読むようである。これは純米大吟醸で少々甘い、シュワシュワと少々発泡性があり、これまた気に入ってしまった。ただ、酒の味の違いを知っていれば、こちらを先に呑むべきだったかも知れない。

さて、料理である。印刷されたメニューの他に、本日おすすめの品々が白板に手書で書かれているが、いつも必ず注文する一品がある。「メヒカリのから揚げ」だ。表面はパリッと揚がっているが、中はふわふわとしている。皆がかぶりついた途端、それまでかしましかった声が一瞬にして止まった。口に広がる香りと味に感覚を集中させているようだ。自分で作ったことのある人によると、このように旨く仕上げるのは難しいとのこと。

ところで、この店は門前仲町にある。