



吉田類の 酒王

<http://blog.digital-dime.com/sakeo/>

お酒は本来、楽しくおいしく飲むもの。このblog「酒王」は、新しい技術である味香りのナビゲーション手法も参考にしながら、全国のお酒に関わる方々を中心に取材し、消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求していくという徒然なるままの求道の旅です。



2010年3月11日

岩手を旅する～盛岡の夜は更けて

東京から日本列島を陸路で北上すると、タイムマシーンに乗って過去へ旅するような光景が展開する。新幹線の車窓をスクリーンに見立てるなら、関東で満開の桜が次々と五分咲き、つぼみ、そして雪深い冬木立の風景へと移り変わる。もっとも、逆に南下すれば二時間少々で冬から春へと季節を早送りしてしまえる。こんな経験が出来るのも、南北に伸びた列島ならではのことで。とりわけ季節の変わり目にはっきりとした風景の違いが楽しめます。

今回も東京と盛岡の間、東北新幹線の窓にへばり付いていました。ホームへ降り立って、初めて流れ去った車窓風景が現実だったことを気温差とともに気付かされた次第です。そして、僕の到着を心待ちにしてくださった工藤祐二さんの案内で岩手県の採り立て食材が自慢の居酒屋「壱寸（いっすん）」へ伺った。もちろん初めての店で、工藤さんについても大事な事実を忘れていた。というのも工藤さんとは、東京の恵比寿にあるスペイン・バルで一昨年お会いし、乾杯の盃を交わした仲だった。そして去年、差し出し人の名前が無く製造会社名しか記されていない盛岡冷麺が届いた。美味しく頂いたので会社にお礼の電話を入れるも、留守電用の応答メッセージ。むなしく伝言を残す他なかった。

その送り主が、満面の笑みを湛えた目の前の若き企業人・コラソンカンパニーの工藤社長その人だった。岩手県の食材を全国にアピールするため、生産工程から飲食店の経営まで手がけている。店内のテーブルには社長のお母様とご友人といった方々が飲む気たつぷりの様子で待ち構えておられた。「あっちゃー！カンパニー。いきなり生ビールの乾杯が挨拶代わりだ。大皿に盛られた宮古産の海藻類のシャブシャブを、餓えたオオカミのごとくムシャムシャとやりました。そうとう野菜不足だったんです。



一息ついたところで家族同様のお付き合い。後から、やはり愛くるしい笑顔の社長夫人が挨拶に来ていただいた。お母様も宮古産の三陸わかめのシャブシャブが大好物らしい。当たり前のごとく健康なスポーツ系女性でした。そこへ、見ず知らずの盛岡美女が入店。ちゃっかり僕の膝に腰掛けて記念撮影をして別室へ消えた。携帯のシャッターを押した社長でさえ、「えっ、誰だっけ」。一同、一瞬、狐につままれた感じ。なんだか盛岡の夜は、急に春めいてきた。

二軒目はモツ肉がメインの「盛岡酒場ニッカツ」へ。工藤社長のお兄様も合流し、ホッピーのキンミヤ焼酎割りなど飲んだ覚えもあるが、純米吟醸酒・南部美人の味が印象深い。と、思ったら「彼が南部美人の五代目蔵元・久慈浩介です」。あれあれ、酒造会社の専務まで登場しちゃいました。差し入れの糖類無添加梅酒（南部美人の特許技術）が振舞われました。

こりゃあ少々出来すぎた話ではあります。スイマセン。



そんな訳で、明日は二戸（このへ）にある南部美人の酒蔵へお邪魔することに・・・。

今回おじゃましたお店

市場居酒屋【城下町市場 壱寸】

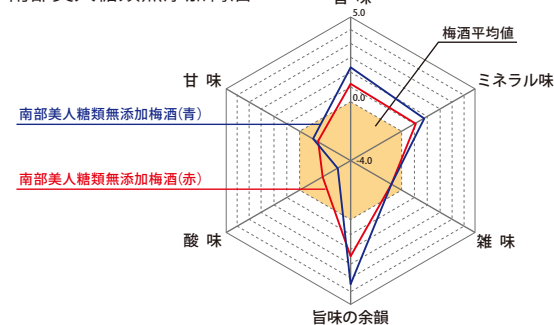
岩手県盛岡市大沢川原 3-1-16 電話 019-653-8880 (JR 盛岡駅東口より徒歩 10分)

立飲み【盛岡酒場 ニッカツ】

岩手県盛岡市大通 2-4-22 1F 電話 019-652-6520 (JR 盛岡駅東口より徒歩 15分)

味覚センサーによる味分析

南部美人糖類無添加梅酒



日本酒の蔵元である南部美人が、日本酒製造のノウハウも用いて、糖類を添加しない優しい味わいの梅酒を開発しました(特許技術)。市販品梅酒(79銘柄)平均値と比較すると、梅の雑味だけでなく、甘味と酸味が柔らかく、専用全麹酒由来の旨味たっぷりの味わいが厚みを与え、ミネラル味が豊富です。

株式会社 南部美人

岩手県二戸市福岡字上町13 ☎ 0195-23-3133
<http://www.nanbubijin.co.jp/index.html>

東横イン近くのお奨めのお店！

東横イン盛岡駅前・盛岡駅南口開運橋より徒歩10分・タクシー3分

いっすん
壱寸

☎ 019-653-8880

三陸の海産物を中心に新鮮な
岩手県内の食材を楽しめる居酒屋。
ビール・地酒・焼酎などお酒の
メニューも豊富です。



PROFILE

吉田 類 RUI YOSHIDA

1949年6月1日、高知県生まれ。

酒場や旅をテーマに執筆。イラストレーター&

エッセイスト、俳句愛好会『舟』を主宰。

著書に『酒場歳時記』(NHK出版)、『酒場のオキテ』

(青春出版社)、『東京立ち飲み案内』(メディア総合

研究所)などがある。BS-TBSにて『吉田類の酒場

放浪記』(DVDも発売)に出演中。

野菜王

<http://yasaioh.digital-dime.net/>

野菜を美容や健康のためだけに勧めるのではなく、ましてや野菜を売って日々の糧にしているわけでもない。面白いから、ユニークだから、美味しいから。ただそれだけで私たちがワクワクさせる野菜たち。生命でもある野菜との出会いは偶然で一瞬。そんな野菜との出会いを日々報告していきます。



2010年04月08日

春なのに萌えないんです・・・ の彼女に「ワザ」の紹介。

元気ないんですよ。仕事も恋愛もうまくいっている彼女がなんだか弱気な発言だ。食事には気をつけてるといつも話す彼女だが、顔色も悪いし手足も冷たい。鉄剤のサプリメントを服用していたが、先日は健診で軽度の貧血があるといわれたとか。今日はそんな彼女を励ませる食材が偶然に届けられた。



寒い時期からじっとゆっくり育った雪菜。見栄えは良くはないけれどこういった野菜には実力が高いものがけっこうあります。

酸素を運ぶ赤血球が減ると貧血ということになりますが、鉄分だけが必要なわけではありません。葉酸、銅、ビタミンB12も必要で、こんな野菜たちに沢山含まれています。タンパク質も必要です。

そこへ前触れもなく宅配の頂き物で登場した黒酒。嗜好品のお酒ではありません。アルコール度数13.9%で立派なお酒なのですが、精製されておらず自然なアミノ酸がたっぷり。お料理のスキルがなくても、高い味わいを引き出せます。

とかく野菜はタンパク質（アミノ酸）、脂質が少ないので、旨み・こくを引き出すためには肉、脂、化学調味料を使用しがち。外食産業のメニューはその様なものが多いですよ。

貧血が改善しない冷え性の彼女に「雪菜の豆乳なべ」。黒酒を100ccと豆乳、塩コショウとたっぷりの雪菜。黒酒だけで引き出される深みのある旨みに、葉野菜に特徴的なちよっと苦味のある青っぽい味。繊維質が気になるところだが柔らかくしんなりして口の中に残らない。あとでラベルを見ましたがどうも酵素成分が豊富らしいのです。加熱処理前に振りかけておいたのが効を奏したか・・・？



いつものキンピラもコクがある。ダシは必要ない。これは便利、というよりはいいもの見つけたなーって感じ。

冷え性の方は体の中心部分の血流を良くしたい。特に骨盤部は静脈が網の目状に張りめぐらされている。血液の流れに滞りがないように。骨盤の運動とかマッサージとか・・・彼氏に思い切り抱きしめてもらいましょう。

2010年04月10日

お酢に願いを・・・こころの食材サプリ

持っているだけで気分がよくなるお酢に入っていますよね。私はこれ。きれいでしょ。お酢なんです。



今日は風邪をひいてちょっと体調不良。でも家族の食事は作らないと・・・ね。でもこのお酢でこころも軽くう手早くお料理。鹿児島県福山物産の開運のお酢ボトルです。きれい、とにかくきれい。



私は食欲ないのでヨーグルトにブルーベリー黒酢。これはお勧め。あわせると酸っぱくないです。本当です。

前回のブログ黒酒と果実の黒酢、塩少々との酢飯（麦ご飯でも大丈夫でしたよ）。カボチャは電子レンジでチン。万能ネギ。パプリカにはツナ缶で。ちょっと元気になったのでついでにカボチャの煮付けも夕食用に。しょうが黒酢と黒酒を入れました。醤油は入れずに塩だけで。クリアな味の煮物です。

夕方までに体調回復。酢に元気づけられ・・・。もちろん酢の効用、そしてそれぞれの風味が料理にエッセンスを加えます。

日本の塩分摂取量は基準値にはほど遠いばかりか、目標値も越えすぎて年々さらに上昇傾向だ。中食や外食、加工品利用が増えたためと言われている。

生活習慣病予防はもとより、日本人男性の塩分摂取の多い方は胃ガンのリスクが高いという報告が出ています。

ここはお酢ですよ！！忙しい、めんどくさいには、こんなステキな調味料がありますから、大丈夫です。

黒酒さんもありがとう。素材の鹿児島、存在感あります。鹿児島島の「黒」シリーズは続きます。

今月の処方せん！

塩分摂取量が気になる方には
黒酒と黒酢！

春だから萌えたい、リフレッシュに食事に彩りを。

黒酒と黒酢の情報は <http://cangoxina.jp/>
「匠の味」ページでご紹介されています。

PROFILE

宮田 恵 MIYATA MEGUMI

医師(放射線科専門医・日本医師会認定産業医・抗加齢医学専門医)岩手医科大学卒業。
野菜ソムリエ(最高位のシニア・ベジタブル&フルーツマイスター)。

画像診断医として、また国保診療所長としての地域医療の経験から、食の変化と生活習慣病との関連を追求し、その問題解決の困難さ、複雑さに気付く。医療機関の枠を超えた「予防医学活動」を通じ、健康な食と暮らしに関するメッセージを発信する「ベジタブルフォーキャスター (Vegetable forecaster)」として活躍。

