



春

# 鯛のお刺身

と

## 生原酒（冷）



刺身で一献！

### 器 しちほんやり 七本鎗再生グラス

#### 一升瓶がグラスに変身！

滋賀にある富田酒造のグラスです。このグラス、使えなくなった一升瓶を再生してつくられています。これは、使い込まれて捨てられそうになったものに再び光を当て、新たなものに生かす「酒BIN-Reプロジェクト」という取り組みなのだそうです。お猪口サイズのグラスなのできりりとした冷酒を入れると涼やかです。



涼しげなたたずまいのグラス。酒のゆらぎを映すガラスの酒器もいいものです。

昭和のお父さんの晩酌といえば、お刺身に熱燗あつかんというイメージ。お猪口に熱燗を注いではお刺身をひと切れ。お酒をぐいっとあおって、またひと切れ。しみじみと呑みながら夜ごはんの準備が整うのを待っています。そんなお父さんの姿をなつかしんでいたら、きょうはお刺身で一献やりたくなりました。いっちょよ、昭和の晩酌をやりまし

よう。お刺身のなかでも、鯛もなれば、思わず笑みがこぼれてしまいます（運良くスーパーのタイムセールで発見！）。淡白な鯛のお刺身に合わせるのは、濃い味わいの生原酒を冷やで。あのころの昭和のお父さんたちは、なにを思いながら晩酌していたのかなあ、なんてぼんやり思いを馳せつつ。

# ぶぶ漬け

と

## にごり酒 (常)



ぶぶ漬けは山椒がピリリと利いています。

市場の鶏肉屋さんに「ぶぶ茶漬

け」という瓶詰が売られていまし

た。はて、これはなんだろう？

お茶漬けが入っているわけではな

さそうです。ひと瓶買い求め、家

でなかみを確認してみました。小

さなかけらをひと口。鶏のもも肉

と山椒を甘辛く煮込んだものでし

た。これに熱いお湯をかけてお茶

漬けにすると、確かにおいしそう。

濃い味つけなので、酒の肴にして

もいいかな。お茶漬けは次回にし

て、きょうは小松菜と和え、ちょ

こんと小皿に盛りました。市場で

立派なにんじんも手に入れたので、

薄味をつけてつけあわせに。きよ

うのお酒は、「七本鎗」の浜大津

こだわり朝市にごり酒 (限定酒、

富田酒造)。深緑の「七本鎗盃」

に注げば、にごりの白が映えます。

### 器 七本鎗盃



お酒は「七本鎗純米活性  
にごり酒」(冬季限定)です。

画像提供：  
富田酒造

### 同じ土からできたお酒と盃

滋賀・富田酒造の「七本鎗」の、酒米の田んぼの土でつくった盃です。この盃で「七本鎗」を呑めば、同じ土から生まれたお酒と盃が、再び酒卓で出会います。なんだかロマンチック。お酒を注ぐと、盃の色がより深まります。富田酒造では、盃のほかにも、前掛袋 (p.98) やTシャツなどのグッズも充実しています。(今宵堂製)

ちよっと

買い出しに

「酒編」

お酒がなければ  
晩酌ははじまらない  
というわけで、  
お酒を買いに  
行きましょう。  
どんな未知なる  
お酒と出会えるのか、  
わくわく楽しい  
買い出しです。



## 酒蔵

旅に出ると時間を見つけて行くのが酒蔵です。その土地でつくられたお酒を、その土地の思い出として持ち帰ります。ゆっくり味わえば、長い期間その思い出を肴に晩酌できますね。酒蔵の楽しみはなんととっても試飲。お気に入りの味を探しますが、「限定」「新酒」などの文句に弱く、ついつい手にとってしまう。お酒を買うときには大体四合瓶にします。これは、家の冷蔵庫が小さいためと、少しずつ呑むので新鮮さを保つためです。また、楽しみなのはお酒のみならず、その酒蔵のオリジナルグッズ。あれやこれやと、お土産はふくらんでしまいます。



こちらの前掛けと手ぬぐいは滋賀県・富田酒造で買ったもの。グッズだけでなく、もちろんお酒も買いました！（お酒はp.59に）

京都・藤岡酒造の口当たりのよい「蒼空 純米吟醸酒・山田錦」とふわりとお酒が香る「蒼空 吟醸酒まんじゅう」。

