

活食・隠れ酒蔵 かけはし
 札幌市中央区南4条西2丁目 第31桂和ビル4F
 TEL.011-552-9984
 18:00~翌1:00(全・土曜、祝日前日~翌3:00、日曜~翌1:00)
 無休

道産酒放浪記

～旬の魚と冷や酒と～

豊かな自然の下で育まれた道産酒の魅力、北海道内外で広くPRしている類さん。イベント「北海道の地酒&鮭フェア 2013 in 札幌」出演後、もう少し飲みたいな、と旬の魚が味わえる店へと足を向けた。



地の利を生かした北海道の魚、冬場は特にオホーツク海側が美味

僕も仕事柄全国各地に行かせてもらうことが多いですが、魚が美味しい土地では、必ずそのお酒と一緒にいただいています。冬場に網走の方に行った時なんかは、自分で湖に行ってワカサギを釣ったりもします。自分で釣った魚をその場で天ぷらにするんですから、もう堪らないですね。半端な楽しみ方じゃありませんよ。

北海道で言うと、冬場はオホーツク海側の魚が特にいい。カキやホタテを含め、道東の方がめっちゃ美味しいんですよ。逆に、夏は日本海側の方が美味しくなる。北海道の魚が美味しい、独特の味わいがあると言われるのには、海流も関係しているんです。寒流と暖流がそれぞれ流れ込む際、そこには、プランクトンがたくさん集まるらしくて、するとそれを餌とする小さい魚がたくさん育つし、小さい魚が育てば、それを餌とする大きい魚が自然と増えてくる。そういう食物連鎖が得意な土地の利というのが北海道にはあって、それが豊かさをもたらしているんじゃないかと思えますね。

店主 こちらは一昨日解禁になったばかり(※取材日当時)の、鶴川産シヤマモの昆布です。

類 あ、これがそうなの。どれこれ……美味しい！すごいですね、こんな繊細な味をしているとは思わなかった。抜群です、これは。店主 ありがとうございます。シヤマモ本来の旨みを、昆布にすることでより一層引き出すという料理長の自信作です。

類 これは、シヤマモのイメージが変わりますね。サヨリとか、ああいう透명한魚に近い感じ。ちょっとびっくりだなあ。

店主 これを握りにしたのもありますが、お出ししましょうか？類 おお、じゃあぜひお願いします。シヤマモと言えば鮎色をしたオスを遠赤外線炭火焼きにするのが最高というイメージでしたが、「そうか、こういう食べ方もあったか！」という感じですね。こういった足の早いものは産地でしか食べられないから、まさしく北海道ならではの楽しみ方だと思います。



未来はそこまで見えてきていると言っているですね。北海道の地元の人たちが、地元のお酒を美味しく、そして外へと広めていく、理想的な流れができつつあると思います。今が旬の道産の魚には、やっぱり道産のお酒を合わせるに限りません。

旬の味覚を味わうならきりつと冷えた日本酒で

今日みたいに美味しい旬の魚に合わせるなら、酒はやっぱり日本酒、それもきりつと冷えた冷や酒に限ります。この「金滴 彗星 特別純米酒」は、北海道屈指の米どころである空知でつくられる酒造好適米「彗星」を100%使用した純米酒。やわらかさがありながらも、すっきりとシャープな味わいが特徴です。北海道内特約店のみの限定販売で、少量生産のお酒ですから、運よく見かけたらぜひ一度試してみてください。

吟風山麩純米吟醸酒は、サラリとした喉越しの中にも、山麩仕込み特有のコシの強い味わいを感じられます。酒造好適米として安定した評価を獲得している新十津川産米「吟風」が醸す芳醇な香りは、魚料理との相性も抜群です。一般的に、酒造りに適したお米と食べると美味しいお米というのは相反する存在と言ってもいい。食べて美味しいお米は、逆に酒造りには向かないんです。精米して余分なところを取り除いた時に、「芯白」と呼ばれる中心の白い部分が大きいものが、酒造好適米。この「彗星」や「吟風」をはじめとして、北海道

でも近年高品質の酒造好適米がどんどん台頭してきているので、僕としても非常に楽しんでいます。こちらのように「北海道のお酒あります」という木札を掲げたり、道産酒の様々な豆知識が書かれた「酒チエーカード」が置かれたお店も最近増えてきていますね。蔵元側とお店側、双方が自信を持って道産酒を提供するという理想的な地盤作りは着々と進んでいます。今回ゲストとして出演させていただいた「北海道の地酒&鮭フェア 2013 in 札幌」の盛り上がりを見てつくづく感じましたが、もう北海道のお酒が日本一になる



類さんの道産酒

金滴酒造株式会社 金滴 彗星 特別純米酒
 「原料米」空知産酒造好適米 彗星



金滴酒造株式会社 金滴 吟風 山麩純米吟醸酒
 「原料米」新十津川産酒造好適米 吟風



酒場詩人 吉田 類 (よしだるい)

高知県出身。酒場詩人。シチュール・アーティスト、イラストレーターとして活動後、90年代より酒場や旅をテーマに執筆・講演などを行なう。BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」、HBCラジオ「吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜」に出演。「酒場歳時記」(生活人新書)など著書多数。



炭やき 黒丸
 札幌市豊平区平岸2条8丁目
 平岸ターミナルハイツ 平岸ゴールデン街B1F
 TEL.011-598-6306 日曜休 18:00~翌1:00



蕎麦切り 春のすけ
 札幌市東区北7条東3丁目(ファイターズ通沿い)
 TEL.011-742-1290 土曜休
 11:00~15:00 / 17:30~21:00



豪快居酒屋 舟盛屋 別邸 炙り茶屋
 札幌市中央区南3条西2-10-1 リバティビルB1F
 TEL.011-210-7020 年末年始休
 11:30~15:00 / 17:00~23:30



海鮮しゃぶしゃぶ北海道 サチの家
 札幌市中央区南2条西6丁目2-3
 TEL.011-272-8715 無休
 17:30~翌1:00



Bar Magazzino(パール マガツィーノ)
 札幌市中央区南2条西4丁目 乙井ビルB1F
 TEL.080-3237-5430 日曜休
 17:00~翌1:00



北の和食 なかなか
 札幌市中央区南4条西4丁目すずらんビル別館B1F
 TEL.011-281-7177 17:00~24:00
 (全・土曜・祝日前日~翌2:00、祝日~23:00)
 日曜休



寿し居酒屋 おたる亭
 札幌市中央区南4条西3丁目すすきのビル4F
 TEL.011-533-1000
 17:00~24:00(全・土曜・祝日前日~翌1:00、
 日曜・祝日16:00~23:00)
 無休

全道に広がる道産酒応援の輪。目印はこの木札のある店。美味しい酒と肴を今夜も提供中!

CHANGE!
 北海道のお酒あります。