

吉田類の道産酒対談
類は友を呼ぶ



南極料理人
西村 淳

留萌市出身。海上保安官として南極地域観測隊に参加した時の体験を綴った著書「面白南極料理人」が映画化もされるヒットに。2009年の退職後、札幌に移り「株式会社オーロラキッチン」を設立。

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。今回は執筆、講演など幅広く活動する「南極料理人」こと西村淳さんが主宰する「オーロラキッチンスタジオ」で宴が始まった。

どんだん美味しくなる
北海道の米と、
それから造られる酒

西村 今日は類さんが来られるということで、料理も道産酒に合う味付けにアレンジしてみました。
類 へえ、楽しみだなあ。料理、僕も昔はイタリアンなんかをちょこちょこ作ってたんですよ。今は忙しくてなかなかできなくなっちゃったけど。

西村 これは、普段色々なイベントや催事の時に作っている看板メニューのスペアリブ。いつもはバター醤油仕立てにしてるんだけど、今日は蒲焼風に甘辛くして山椒と山ワサビを合わせています。
類 どれどれ。うん、身離れが良くてすごくやわらかい！ トロトロです。山椒の香りが効いていて、水を入れてキリッと冷やした「日本酒ロック」との相性も素晴らしい。

西村 実はこれ、ここまでやわらかくするのに何時間も煮込んでいるわけではないの。鍋がパツパツと

沸騰したら灰汁を掬って、さらに沸騰したら火を止めちゃうんです。そしたら浮いてきた脂が蓋の役割をして、80℃〜90℃ぐらいの状態をずーっと保ってくれるというわけ。火にかけたままグツグツ煮込んだら、肉の旨みが全部流れ出ちゃいますからね。
類 こういう料理を日本酒に合わせてしまうなんて、さすがは西村さん。ワインの場合は「この料理にはこのワイン」っていう一対一のマリアージュが多いんだけど、日本酒の場合は料理が何種類かあっても結構全部合っちゃったりするんですよ。そこはやはり、ブドウという果物で造ったお酒とお米で造ったお酒との違いとでもいうのかな。お米の方が懐深いというか。

西村 米は、僕も大好きですからね。結婚する時、奥さんに「ご飯だけは、炊きたてのものじゃないと食わない」と言ったぐらい。
類 酒のつまみは、どれも大抵ご飯に合いますしね。だから酒を飲みながらご飯を食べる時は、あんまりおかずなんていらんんですよ。今や北海道は世界に誇れる米どころで、味もどんだん美味しくなってます。つまり当然、その米から造られる酒も美味くなってるということですよ。

ちゃんといいものに投資するんですよ。もちろん北海道にも、素材の味やクオリティーを吟味して食を楽しむ、洗練された舌の持ち主はいるけれど、北海道で生まれた食材の美味しさが北海道で正当に評価されるのは、僕ら料理人にとってうれしいことです。

類 それがインテリジェンスということですよ。そういう知的な見方ができなければ、今の日本の食文化を維持できないということ。ただ素朴に食って美味しいというだけではつまない環境を僕らはもうつくっちゃったわけで、それを乗り越える体力を持つてるのが、北海道という土地なんです。互いの良さを引き出し支え合い、どちらが欠けても成り立たない料理と酒。そのワンセットで、北海道はスゴイ！と言わせるように、お互い頑張りましょう。

料理と酒は
どちらが欠けても
成り立たない

西村 北海道の米がどんだん美味くなっているのは確かに感じますね。そこから一歩踏み込んで、これからクオリティーだけでなく外に発信するインテリジェンスというものも必要だと思う。類さんはこれまでも、北海道内外で道産酒の素晴らしさをアピールしているよね。これからはぜひそれを続けて、誰もが道産酒と聞いただけで「うわー飲みたい！」と思うほどに認知度を高めていってほしいです。

類 今日持ってきた「金滴 彗星 特別純米酒」なんかは、道産酒の可能性を大いに感じさせるお酒の象徴だと思います。やわらかさの中に感じられるすっきりシャープな味わいは、空知産酒造好適米「彗星」ならではの、もうひとつの「金滴 吟風 特別純米酒 生酒」は今年出てきた新しいお酒なんです。こちらも新十津川産酒造好適米「吟風」の芳醇な風味が活かした深い飲み口で旨いですね。

西村 僕は有楽町にあるドイツ料理店を手伝っているのですが、道産酒はその料理にも合うと思う。是非、置いてみたいですね。向こうの消費者は多少値は張っても



早く食べたくて
偵察に来ちゃいました

待たせることが
最高のスパイスなんです



金滴酒蔵株式会社
金滴 彗星 特別純米酒
「原料米 北海道産酒造好適米 彗星」

金滴酒蔵株式会社
金滴 吟風 特別純米酒 生酒
「原料米 北海道産酒造好適米 吟風」

Find us on Facebook



道産酒好きが集まる!繋がる!
<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>



オーロラ
キッチンスタジオ
札幌市中央区南10条西14丁目
GMビル1F
TEL.011-211-1507



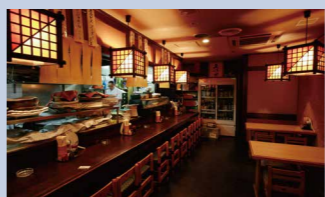
美唄やきとり ちよっくら
札幌市中央区大通り西11丁目
札幌市中央ビル地下1F
TEL.011-211-0798 日曜・祝日休
16:00~24:00



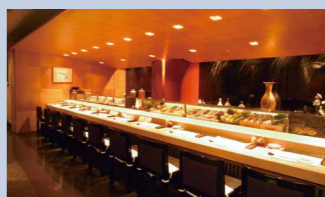
寿司田 ススキノラフィラ店
札幌市中央区南4条西4丁目 ススキノラフィラ2F
TEL.011-531-6336 無休
11:00~22:00



obanzai処 おきよ
札幌市中央区南3条西7丁目 タヌキスクエア2F
TEL.011-251-5623 日曜・第3月曜休
17:00~24:00 金・土曜~翌1:00



居酒屋 道
札幌市中央区北5条西6丁目 道通ビルB1F
TEL.011-222-3238 日曜・祝日休
11:00~13:30、17:00~24:00



佳代館
札幌市中央区南6条西3丁目 ホテル新東B1F
TEL.011-511-8517 日曜・祝日休
18:00~24:00

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!

北海道の
お酒あります。