

食中酒は飲兵衛を幸せにする！

酒とツマミ「究極の出会い」を探して



山内聖子

グルメ誌、情報誌などで活躍する岩手出身の「呑みますライター」。日本酒、焼酎、ビールなど酒をこよなく愛し、それに合うツマミを夜な夜な探し回る。酔って帰り、一升瓶を抱いて眠りにつく生粋の酒好きアラサー女性。

第2回 「決めた。この酒は一升瓶で飲もう！」

飲んでみたい酒があると、驚くほど機敏になってしまおうアタクシ。

とある雑誌の仕事で新潟県の佐渡島へ行ったときの話。帰る日に台風が直撃して船が欠航し、延泊することになったしまった。予定が狂った取材班は、意気消沈ムード。だが、約一名。ウシシ……と浮かれていたのが何を隠そう、この私である。

実はついさっきまで米農家を取材していたのだが、そこでは日本酒の原料になる酒米も育てているという。

当然、私は話に食いつき、その酒米を使う近くの酒蔵を突き止めた。行きたい衝動に駆られるが、仕事ゆえ勝手な行動は無理。ちよつぱり凹んでいたのだ。そんな折に船が欠航という一筋の希望が。チャンス！！

にやける顔を必死でこらえていると「これから山内さん、どうする。」と編集者。「えーっと、雑務（んなものは）があるので、ホテルに帰ります」なんて神妙なフリして急いで部屋へ。荷物をドアから投げると迷わずタクシーに飛び乗った。

到着したのは「真野鶴」を造る尾畑酒造。出迎えてくれたおネエさんに「社長はいらっしゃいますか？」と聞いてから数分。怪訝な表情で出て来たのが、社長の平島健さんだ。

そりゃそうだ。いきなりアポなしで来て呼びつけるとは（真似しないでください）。しかも肩書きは「呑みますライター」なんて、ただの怪しい女じゃないか。

それでも、ここまで来る経緯を切々と伝えると「良かったら蔵を見ていってください」と笑顔になる社長。嬉しい言葉に胸をなでおろし、蔵の中を案内してもらうことになった。

尾畑酒造は明治25年創業。5代目が平島さんで、奥様の専務取締役である留美子さんが先代の娘。聞けば留美子さんは映画の配給会社に勤め、社長は大手の出版社に勤務していた経歴を持つ。

勝手に親近感を持った私は、蔵を拝見した後も喋りまくり、ちゃっかりお土産の酒まで頂戴してしまった。さらに、留美子さんがホテルまでの道中、観光ルートを回りながら車で送ってくださいさるといふ心遣いまで。感激で胸がいつぱいになった私は、このお酒を呑みまくり。もちろん一升瓶で！と強く誓うのだった。

それからしばらく経った、ある日のことである。知人に教えてもらった角打ちに行き、店内に入った瞬間に「あー」と叫んだ。なんと、そこにはズラリと並ぶ真野鶴の一升瓶が。「お客さんが美味しいって言うので仕入れたんです。とても評判ですよ」と、十一屋能村酒造の三代目である能村武史さん。

驚いたのが一升瓶をキーブボトルできるシステム。四合瓶もあるが、常連客はみんな一升瓶なのだそう。へえ！と感心していると「まあ旨いから飲んでよ」と一升瓶常連の山本さんが真野鶴を並々ついでくれた。つるりと柔らかく軽快な喉越し。余韻のほのかな甘みが心憎いのお。

「塩辛をのせた真野鶴の酒粕ピザも食べなきゃ」と、またもや山本さん。これがとてつもなく酒に合う。塩辛のしょっぱさが後引いて、余韻でずっと飲めてしまいうなほほどだ。一升瓶片手に幸せそうな常連さんに囲まれて目頭が熱くなる。これだけ呑まれりゃ、お酒も本望……。遠い佐渡島に想いを馳せる私であった。



真野鶴・純米吟醸
(佐渡島産五百萬石)×酒粕
ピザ塩辛のせ
「十一屋能村酒店」
日本酒は真野鶴が人気。他にもビールや焼酎、チューハイなど。乾き物からちよつとした手製の肴が豊富。
東京都文京区千石3-38-11
03-3941-1911
19時～22時（LO）
日祝休（その他休みもあり）