

旬の魚で一杯 新潟の美味しい秋

一年を通して、実に多彩な魚が水揚げされる新潟沖の日本海。中でも秋は、夏の禁漁期を終えた魚や、産卵期を控えて脂を蓄えた魚などが次々と旬を迎え、漁港もいつそつ活気づく季節だ。
そんな新潟の旨い魚をいただく時、相性が良いのは、やはり新潟の地酒。料理に合わせて、どの銘柄どの種類にするか悩みながら選ぶのも楽しみだ。さあ、新潟の魚と日本酒が醸し出す美味のひとときを存分に楽しもう。



日本酒を飲んだことのない方にこそ、新潟の地酒をおすすめします。秋の地魚との相性もぴったりですよ。

中島有香さん

料理研究家・調酒師。大阪出身、新潟市在住。日本酒への造詣が深く、新潟県内全蔵の自慢の酒に合わせる料理レシピを考案した経験もある。「日本酒でごはん」など著書も多数。



南蛮エビ

南蛮エビは、まずは刺身で口にまとわりつくような濃厚な甘みと食感を堪能したい。中島さんおすすめのパートナーは麒麟山酒造の「吟醸なま」。加熱処理していないことによる、しっかりとしたボディを持ったフレッシュなお酒で、口に含むと南蛮エビのまったりとした味わいを包み込み、美味しい調和が生まれる。

「新潟の魚は種類が豊富で、とにかく美味しい。それに、水揚げされてから店や家庭に届くまでの時間が短いので、その鮮度の良さは最高の贅沢です」と話すのは、新潟市在住の料理研究家・中島有香さん。日本海沿岸に大小の漁港が数多くあり、いつも新鮮な魚を味わえるのは新潟の大きな魅力だ。
山の栄養分を川が運び、それによってプランクトンや小魚が豊富な海が広がっている新潟沖。佐渡のあたりで寒流と暖流が交差するため、双方の海流の魚が集まるほか、沖に棲む魚たちの拠り所となる島や、南蛮エビなどの生息に適した水温0度前後の深海部分が広がる日本海固有水域の存在など、新潟の魚が多い。



ノドグロ

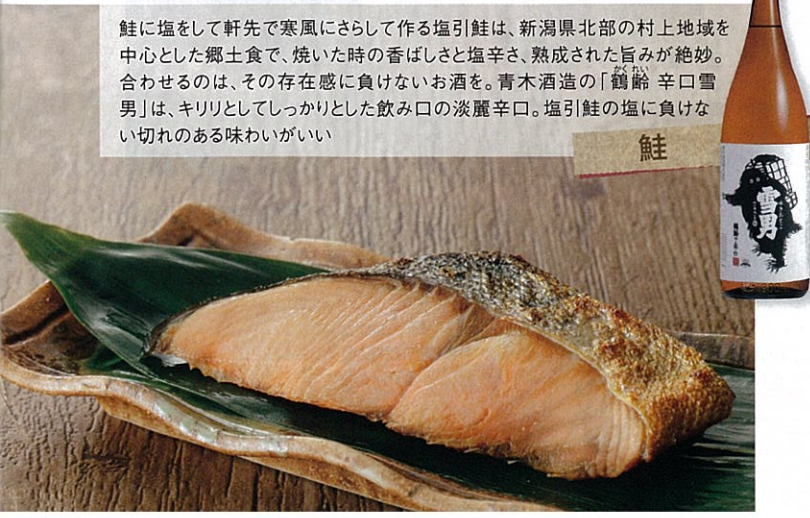
白身で淡泊ながら、脂のノリがいいノドグロは、少し脂を落としながら焼き上げる塩焼きが絶品。尾畑酒造の「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」は、減農薬・減化学肥料で作られた新潟生まれの酒米・越淡麗100%で仕込まれた、キリッとした辛口の中にフルーティな味わいを感じる旨口系。ノドグロのインパクトある味と相性良い。

「新潟の食文化の中で育まれてきた地酒は、やはり新潟の魚との相性が抜群。一緒にいただく、相乗効果でお酒と料理の両方が、一層美味しく感じられますよ」と話す中島さんは、利酒師の資格も持つ日本酒通でもある。今回は新潟の秋の魚の定番料理に合う地酒もセレクトしていただいた。
一口に日本酒と言っても酒蔵によってそれぞれ個性があり、また同じ蔵でも吟醸、純米、生酒といった種類によっても異なった味わいだ。さらに温度を変えて飲めば、その味もまた変化する。初心者には、まずお気に入りの蔵をひとつ見つけ、その商品を選び比べていくのがおすすめだという。



新潟のお酒については「すごいと思うのは、日本酒の最高級と言われる大吟醸といわゆる普通酒の本醸造との差がほとんど無いと感じるほど、全てのお酒のレベルが高いこと。普段飲むお酒にも手を抜かない、造り手のプライドが伝わってきます」。

また、同じ新潟県内でも地域ごとに違う個性があるのも面白いと言い、「例えば雪が多い魚沼のお酒は、どっしりとした味わいのものが多く、雪が少ない沿岸部の村上などは、さらりとしたお酒が多い。日本酒は昔からあるものなので地域風土が反映されていますね」。
今まで日本酒を敬遠していた人ほど、新潟のお酒を飲んだらきつと驚くはず、と中島さん。今宵はぜひ、新潟の美味しい魚と日本酒で、秋の夜長をしつとりと楽しんでみよう。



鮭

鮭に塩をして軒先で寒風にさらして作る塩引鮭は、新潟県北部の村上地域を中心とした郷土食で、焼いた時の香ばしさと塩辛さ、熟成された旨みが絶妙。合わせるには、その存在感に負けないお酒を。青木酒造の「鶴齢 辛口雪男」は、キリッとしてしっかりとした飲み口の淡麗辛口。塩引鮭の塩に負けない切れのある味わいがいい。



イカ

9月後半から佐渡などで水揚げされるアオリイカは、イカの中でも甘みが強く、刺身で食べるのが一番のおすすめ。冬が近づくとイカの旬は、ヤリイカ、花イカ(小型のヤリイカ)へと移っていく。吉乃川の「吟醸 極上吉乃川」は、喉をさらりと通っていく、爽やかで飲みやすいお酒。その滑らかな味わいが、イカの旨みを引き立てる。

「のどぐろ炙り丼」

皮目を炙ったノドグロがぎっしりと敷き詰められたノドグロ尽くしの丼。こんなに贅沢な丼をお手頃価格でいただけるのは新潟ならではの。新潟市内の3店舗で提供中。

- 鮭・刺身 丸伊 ☎ 025-228-0101 料 1,500円
- せかい鮭 ☎ 025-244-2656 料 1,500円
- 鮭・刺身 いま ☎ 025-259-5678 料 1,500~1,700円



「極み」3,000円

新潟の旬の地魚がずらりと揃う「極み」なら、その日一番美味しい魚が間違いなく味わえる。※旬の地魚+ウニ+トロ+イクラの10カン(お椀付き)県内の参加店舗で提供中。



参加店舗はwebでチェック! <http://www.sushi-kiwami.com/>

☎ 新潟県すし商生活衛生同業組合 ☎ 025-246-3020



新潟県内には90を超える酒蔵がある。越後杜氏の技と酒造りに恵まれた風土が醸す新潟清酒のレベルの高さは中島さんも太鼓判。

美味しい魚料理と新潟清酒のゴールデンコンビをwebでご紹介!

にいがた観光ナビ