

料理を引き立てる名脇役。奥深き清酒の世界。

料理屋の
おいしい話

vol.08



「料亭義経」「割烹きの屋」に関わる人たちが、店、食材、日本料理、文化について語り合う対談企画。今回は代表・高山将士が「井手酒店」の井手孝博さんの元を訪ね、近年ブームとなっている日本酒について教えていただきました。

日本酒にも
季節の味がある

「きの屋」の日本酒は井手さんの店から仕入れてるそうですね。

高山 「義経」も先代の頃からお世話になっていて、焼酎も日本酒も井手さんにご提案いただいているんですよ。僕自身まだ勉強しなきゃいけないと思っているのですが、「きの屋」でカウンターを出してから、日本酒を楽しむお客様が増えたように思います。日本酒にも季節の味があって、井手さんいろいろな季節商品を教えてもらうのが楽しい。

井手 清酒にしろ、焼酎にしろ、酒は料理の脇役、脇役がたくさんあることよって新しいお客様が引きつけられると思うんです。それを妥協してしまおうとよくない。

——「日本酒」と「清酒」は違うのですか？

井手 正式には清酒と言うんですよ。日本酒とは日本で造られた酒のことなので、厳密に言うと焼酎も日本酒なんです。清酒は日本の醸造酒で、焼酎が日本の蒸留酒。

——では、ここでは日本酒のことは清酒と呼びましょうか。清酒にも季節があるのですか？

井手 最近は蔵元さんも各自で工夫されていて、料理の旬に合わせた清酒を売り出しています。今の時期なら生酒ですね。これは製造工程で加熱処

理を行っていない清酒です。フレッシュな香りとすっきりとしたのが、これが特徴。「しつかり」から「やわらか」まで味は幅広いんです。

高山 生酒を薩摩錫の酒器で飲んだらさらに美味しそうですね。僕はお客様の味の好みを探るときに、どの清酒を選ばれたかをヒントにすることがあります。辛口を美味しいとおっしゃった方ならこんな味付けでお出ししようとか。

井手 料理との相性はありますよね。大吟醸、普通酒とさまざまな種類の清酒がありますが、少し昔まではだいたい似たような味わいだったのが、技術の進歩によって同じ純米酒でもふくよか度、コクのあるタイプ、すっきりタイプと個性が出てきました。

料理と清酒の
いい関係

——幅広い個性を見極め、「きの屋」の料理と相性の良い清酒を選んでらっしゃるのですか？

井手 そうですね。清酒は料理を引き立てるものですから。僕は濃い料理には濃い酒、上品な薄味には綺麗な酒が合うと思っています。どんな料理にも合う定番ものも入れています。が、「きの屋」さんの繊細な味に合うものを選んでいきます。発泡清酒、清酒ベースの果実酒も一通り押さえているので完璧だと思っています。

高山 相性のいい清酒をセレクトしてもらっているから外しませんよ。逆に清酒からメニューを考えることもあって、このお酒の奥深さを知ってから、店にはつまみで楽しめる料理が増えました。清酒のことはまだ勉強中と言いましたが、味わうことを楽しみながら自然と覚えていくのかなと思っています。面白いことにカウンターに座るお客様は清酒を選ばれる傾向があって、お話をしながら新しい楽しみ方を発見させてもらっています。

井手 「義経」さん、「きの屋」さんの料理は清酒のイメージと本当はぴったりですよ。

高山 なんだか井手さんと飲みに行きたくなってきました(笑)。今度行きましょうよ。

井手 是非是非(笑)。

高山 これからもいろいろ教えてください。今日はありがとうございました。



井手酒店
井手孝博

鹿屋市西大手町「井手酒店」の3代目。取扱商品の9割が蔵元直送で、「心意気のある蔵元であるか」をポイントにセレクトしている。

義経・きの屋代表
高山将士

鹿屋市出身の37歳。18歳で上京、日本料理店での修行を経て、家業を継ぐため帰郷。料亭義経、割烹きの屋を経営。

料亭義経

鹿児島県鹿屋市向江町15-13
☎0994-41-3500 月曜定休
11:30-14:30、18:00-22:00
●ご家族のお祝い事にもどうぞ。



料亭義経



きの屋

鹿児島県鹿屋市新川町601-2
☎0994-41-3502 月曜定休
11:30-14:00、18:00-22:00
●単品メニューご用意あります。



割烹きの屋

