



旬のぼり かまぼこ

ずいぶん日が長くなったなあと、

夕飯の買い物をした後、港に立ち寄った。

お気に入りの場所で眺めるのは、

美しい夕焼けと、海の上に浮かぶ船。

静かに出航を待つこの船たちが、

私たちの食卓を支えてくれるんだなあと、

買い物袋の中の魚の切り身に思いを馳せる。

太陽は、あつという間に山の稜線の奥へ。

さあ、家に帰って、ご飯をつくらう。

6月の地酒とかまぼこ



かに甲らかまぼこと合わせる

山形県長井市（双葉郡浪江町）鈴木酒造店の
「純米吟醸 磐城壽 華吹雪」

旨みの強い「かに」に合わせるのは、
海の男たちの酒「磐城壽」純米吟醸。
手間をかけ、50度くらいの「常畑」で、
豊かな「コク」と「キレ」を味わいます。



SAKE INFO



原料米：青森県産 華吹雪 / 精米歩合：50%

酸が少なく、きめ細やかな吟醸香を発する「小川酵母」を使用

今月の COLUMN

今月の地酒の提案をお願いしたのは、いわき市平の国道6号線沿いにある酒店「さわきや」の永山さん。お酒や料理についてケタ違いの知識をお持ちで、とても頼りになるマスターです。今回は「かに甲らかまぼこ」に合う地酒を選んで頂きました。

「かにの肉汁がジュシーで、非常に上品ですね。この風味に負けないというのがカギになるかと思いますが、海産物には、やはり海の味覚を知る、浜通りの酒蔵が造る酒がぴったりです」と永山さん。そこで、浪江町で長く酒造りをし、現在や山形県で伝統を守る鈴木酒造店の「磐城壽 純米吟醸」をセレクト！



豊富な知識を持つ永山さん。いろいろなお話を伺えます。



口の中の濃い味を洗い流す「キレ」が秀逸な、磐城壽。

さらに、料理の味をいったん「切る」という酒の役割を考え、旨みが膨らむ「爛」がおススメだといえます。「50度くらいの上爛が、この組み合わせにはいいですね。米の旨みを感じつつ、口の中をリセットして、そしてまた二口目、三口目とかまぼこを食べて頂きたいですね」。

酒の醍醐味は「爛どころ」とも言われています。かつおやかんぶのお出汁もそうですが、冷たいより温かいほうが、舌が旨みを感知できるのです。「おかんメーター」などの温度計を使いながら、酒の旨みが一番膨らむ爛どころを見極めつつ、お酒と料理を楽しみたいものです。

Check!

さわきや

福島県いわき市平字中町23-3 TEL:0246-21-5200



商品ページへ

かまぼこの身の中にもたつぷりとヘニスワイガニを練り込み、さらにその上にかニの足を1つ1つ手作業で乗せていきます。さらに高温で蒸すことで、カニの旨みを引き出しました。食べた瞬間、カニの味が口の中に贅沢に広がります。



今月の
かまぼこ
蒲鉾
かに甲らかまぼこ