



旬のかまぼこ便り

この町の海沿いに、大きな橋がかかる。  
橋脚が互いに手を伸ばし、つなぎ合わせるかのように、  
毎日少しずつ、橋は伸び、完成に近づいている。  
この町の風景は、これからどんな風になるのだろうか。  
新しいこの橋は、どんな美しい風景を見せてくれるのだろうか。  
未来の町を想像しながら、深く深く呼吸する。  
昔から変わらない、海の香りがした。  
過去、今、そして未来が、  
この美しい海に溶け合っているのだ。

11月の地酒とかまぼこ



かつおのたたき風蒲鉾と合わせる

矢吹町大木代吉本店の  
「純醸純米 自然郷」

旨みの強いカツオを合わせるのは  
すっきりシャープな辛口の自然郷  
口の中に残るカツオの香りの余韻が  
二口目、三口目と杯を誘います



撮影協力：SAKE & SAKANA 『MUME』

SAKE INFO



使用米：白河産特別栽培米 夢の香 100%

精米歩合：68% 日本酒度：+10（辛口）

今月のこらむ

小名浜の秋の味覚と言えば、サンマと、  
戻りガツオ。今回は、その戻りガツオを  
イメージしながら、かつおのたたき風蒲鉾に  
合うお酒を探しに、いわき市平「セラーズ  
まのめ」の馬目政治マスターに地酒を提案  
して頂きました。

「蒲鉾」というと、「生の魚」と「魚料理」の  
ちよつと真ん中にあるようなイメージです。  
あえて酒の味で切らずに、口の中に風味が  
残るくらいがいいと思ひ、この自然郷を選んで  
みました」と馬目マスター。辛口ながら酸度  
が低く、香りも穏やかなので、確かにカツオ  
の風味が残ります。それが2杯目、3杯目を  
誘うんです。



店主の馬目政治さん。酒のことなら何でも相談できる心強いマスター



デザインも美しい自然郷。左側の料理酒も大人気なんだとか

「自然郷」と名乗るくらいなので、酒をつくる  
矢吹町の大木代吉本店の地元米へのこだわり  
は相当なものだそう。このお酒も、白河産  
の酒造好適米「夢の香」を100%使用。低  
農薬の製法で、米の旨みがぐっと引き立ちま  
す。おすすめの飲み方は、常温かぬる燗との  
こと。  
「酒は主役ではない」と語るマスター。「お  
いしい料理や、集まる仲間がいて初めて「今  
日は酒でも飲もう」となるのがお酒ですよ  
ね。難しいうんちくも奥が深いですが、酒を  
飲むということの純粋な楽しさを味わって欲  
しいです。」

Check!

セラーズまのめ


福島県いわき市平田町25 TEL :0246-22-1211 <http://homepage2.nifty.com/manome/>



商品ページへ

もちろん、そのまま食べ  
てもおいしく頂けます。子  
どもたちにも食べてもらい  
たいので、魚のかたちにも  
こだわりました。

玉ねぎや万能ねぎ、みよ  
うなどを載せ、ポン酢を  
たっぷりかけて「たたき」  
風に食べるのがぜいたくな  
食べ方。

今月のかまぼこ   
いわきの名物「かつお」  
を、もつとたくさんの方に  
召し上がってもらいたい。  
しかも、1年を通して。貴  
千の技術を集結して、みん  
なが大好きなかつおのた  
たきを蒲鉾にしました。

2014年11月