秋

0

地

を

20

# 「この日のみの特別な献立」

## 料 理/大根の山菜・キノコあんかけ 日本酒/特別純米酒 角館武家屋敷

薄口醤油で炊いた大根と、山菜・キノコのあんかけの組み合わせ。 吟醸酒にも匹敵する洗練された味わいとコク。素材の旨味を引き立 てる特別純米酒は、繊細な日本料理の食中酒としても理想的。

#### 料 理/一夜干し鮎の唐揚げ 日本酒/秀よし みちのく小京都 角館純米酒

鮎は町の中心部を流れる桧木内川の特産。この地を治めた佐竹北 家の殿様も好んだことから「殿さまあゆ」と呼ばれた鮎を一夜干し。 旨味を増した鮎と厚みのある純米酒の組み合わせ。

#### 料 理/熊肉の時雨煮 日本酒/刈穂 山廃純米大吟醸 種月

秋田ならではの珍味ゆえお酒も吟味。旨味もしっかりした秋田の吟 醸酒ゆえ、しっかりとした味付けの料理にもピッタリ。素材の個性をよ り際立たせます。

### 料 理/本日のお酒全般 日本酒/出羽鶴 芳醇

史そのものが酒造り

角館地域の伝統食「大根の柿漬け(大根を、渋柿、塩、砂糖で漬け た漬け物)」や、「いぶりガッコ」などの漬物にはもちろん、本日の全て の料理との相性もいい。



酒造り 講座。酒杯を重ねるごとに雰囲気も和 繁殖を阻む冬の その理由のひとつが秋田ならではの 後3時30分にスタ あっという間の2時

屈指とされる「漬物」、ハタハタを原料 食文化。その種類、消費量ともに国内 る魚醬「しょっつる」 の蔵元で使わ 。ちなみに、秋田には東日 あるのです 実は秋田 仕込み時の雑 れる麹菌の約7 らはすべて日 、さらには、納 水・米な は発酵



特別純米 角館武家屋敷

(樹の下や・よしなりオリジナル)

出羽鶴酒造㈱/大仙市

価格/1.700円(720ml)

米/美山錦 精米歩合 60%

特徴/今回講師を務めた櫻田

賢太郎さんプロデュース。「樹の

吟醸酒同様の60%精米ながら

米の旨味を残し、まろやかな酸

下やよしなり、限定のお酒。

分類/特別純米酒

「いぶりガッコ」など漬物も発酵食品



「しょっつる」と呼ばれる魚響で味付けする ハタハタの飯鮓も秋田ならではの発酵食品 「しょっつる鍋」

秀よし



本酒は美味し

間

。講座の

た今回の



秋田の気候風と美酒を生み出



した櫻田

美味しいものを知り

のチョイスも櫻田さんが担当。

食との関係性も深

んだけに、お酒をよ

味

る地元色あふれる酒肴がそろい

地元・安藤醸造の醤油造りの様子



みがある純米酒系など、日本酒のタ

性について説明

地域

しつかりとした味付けの料理には、

大切。繊細な味わいの料理には吟醸酒

ン同様、日本酒も

料理との相性が

秋田音頭にも登場する「桧山納豆」

# 今回試飲した秋田の日本酒

# みちのく小京都

角館純米酒 (名)鈴木酒造店/大仙市 価格 / 1 700円 (720ml) 分類/純米酒

特徴/地元・仙北地域産の秋田 県オリジナル酒造好適米「めんこ な | 仕込み。飲み飽きない旨さが



山廃純米大吟醸 種月 刈穂酒造(株)/大仙市 価格/3,300円(720ml) /山田錦 精米歩合45%

特徴/刈穂蔵伝統の山廃仕込 み。洒母からしぼりまで約2カ月 の醗酵期間をかけて仕込んだ 純米大吟醸酒。旨味も豊かで やや辛口仕上がり





出羽鶴酒造㈱/大仙市

米/めんこいな 精米歩合75%

まで幅広く対応。

出和鶴 芳醇

分類/普通酒

価格/237円(180ml)



# 次回の特別企画会は、6月上旬開催予定

『定義のない"夏酒"について知る・味わう会』(仮) [秋田県内の蔵元からゲストも参加]

日時/令和6(2024)年6月上旬予定 秋田県内の蔵元からゲストを招聘。リアルな酒造りの現

場の様子を紹介。櫻田さんプロセレクトの夏酒と料理と の出会いも楽しみです。

■詳細・お問い合せ

詳細・ご予約は体験予約サイト「アソビュー」にて開設予定。 ほか最新情報は「樹の下や・よしなり」インスタグラム等でもお知らせします。

★通常の「秋田の地酒を学ぶ体験」は毎十曜日に実施中! 詳細・ご予約は右QRコードまたは「アンビュー よしなり」で検索ください。











は醸造のプロフェッショナ 流 の利き水クイズ。「仕込 仕込み水」と、水道水 水。一方は角館の水道 水」は奥羽山 10名の日本酒ファン お酒を仕込む ルという 脈の伏 方ま

る角館の水道水です 水質の良さで知ら 原 先 基礎講座の ほど試飲した「水」の話 する「麹」、糖化 料となる「米」さらには、「米」を糖 ル生成に必要な「酛」についてなど お話

用テキストをつ 用 続いては た飲み方などを教えて

適温の違い、

思いもつかなかつ

料理を味わいながらここからは実際にお酒

櫻田さんが用意したお酒は4種類

# 水 0

知識を学びたい日本酒初心者から、

実 な 0

この

用テ

かさが際立ちまれ

賢太郎さ

的

飲

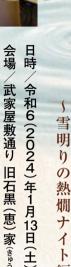
み比べると「仕

込み

ある酒屋「樹の下

んです」と櫻田さん。 酸度など数値でも 味わいの目安は、日本酒度、 「甘口、辛口、 、濃淡、コク さらには、蔵元ご 表すことができる など、日 、糖度、ア

講師 櫻田賢太郎



武家屋敷通り 旧石黒(恵)家





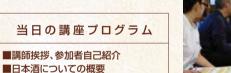
テキストの項目に沿って講話。随時、質問にも答える櫻田さん



それぞれの特徴を学びながら日本酒を飲み比べ。櫻田さんの料理チョイス



あっという間の2時間。初対面同士にもかかわらず、古くからの友人の集まり のように会話も弾む



#### ★日本酒づくりで大切なもの/水·酒米·麹·酛 ■味わいの指標

■日本酒作りの四季 ■日本酒の種類

★普通酒·純米酒·特別純米酒·吟醸酒·大吟醸酒

「米の秋田は酒の国」。秋田県内にある日

本酒メーカーは36蔵。この講座では地元

酒販店の店主を講師に迎え、日本酒の基

礎知識、秋田で酒造りが盛んな理由と美味

しさの秘密などを紹介。店主厳選の秋田の

酒の飲み比べ、郷土食とのマリアージュも

が参加

などか

楽しんだ体験ルポです。

そのままの武家屋敷通りにある「旧

石

家」。講師はその武家屋敷通り

会場は約4

0

年前のたたず

■無限大の楽しみ方

★温度による違いを愉しむ ■米どころ、酒どころ、秋田県

★美酒を生み出す気候風土・発酵文化 ★乾杯の練習?秋田県民とお酒

「樹の下や・よしなり」店主。昭和48(1973)年角 館生まれ。都内大学進学後25歳で帰郷、実家の 酒店勤務後、現在の「樹の下や・よしなり」を継承。